Farfale a la matriciana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Farfale: 500 g

Salsa

Tomate concasse: 3 Unidad
Queso Pecorino: 30 g
Panceta ahumada: 100 g
Aceite De Oliva: 50 cc
Peperoncini: 2 Unidades

Varios

Panceta crocante: A gusto
Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte la *panceta* en lardons.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la *panceta*, luego incorpore el *tomate concasse* y el peperonchino picado, saltee unos minutos más y retire.

Armado

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los farfale, retire y colóquelos dentro de la salsa, cocine unos minutos y retire.
- Sirva en un plato hondo una porción de farfales.

Presentación

- Espolvoree con queso rallado y decore con *panceta* crocante.

Consulta la receta original en