

# Spaghetti a la matriciana

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Tocino:** 100 g

**SPAGHETTI:** 100 g

**Sal:**

**Tomates cherry:** 200 g

**Chile rojo fresco:** 1 Unidad

**Queso Pecorino:** 1 Pieza

**Aceite De Oliva:**

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

**colocamos una cazuela grande con abundante agua con sal y hervimos los spaghettoni hasta que est&eacute;**

- N al dente.
- Luego, ponemos una sartén al fuego a calentar.
- Mientras tanto, cortamos el *tocino* en trozos de 1 cm de grosor aproximadamente, desechando la corteza y los añadimos a la sartén.
- Luego, partimos los tomatitos por la mitad
- Cortamos el *chile* en trozos gruesos para que no se queme en la sartén
- Reservamos.
- Mientras el agua hierve, llevamos una sartén al fuego con un chorrito de aceite de oliva.
- Cuando la sartén haya tomado temperatura, añadimos el *tocino* y el *chile* picado.
- Cuando el *tocino* esté dorado, volcamos los tomatitos, salamos y dejamos cocinar durante 5 minutos aproximadamente
- Retiramos los spaghettoni una vez que estén al dente junto con un poco de agua de cocción y la incluimos a la sartén con el *tocino*
- Tapamos la sartén y dejamos cocinando durante unos minutos más a fuego medio.

### Para terminar

- Cubrimos con el queso rallado y emplatamos.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-a-la-matriciana>