elGourmet

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