



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

AMATRICIANA A MODO MIO

danys82.blogspot.it



Ingredienti:

200 g di pipe rigate
50 g di pancetta affumicata a cubetti
125 g di passata di pomodoro
30 g di parmigiano
sale q.b.
Cipolla q.b.
Olio di Oliva Condisano Dante q.b.

Preparazione:

Preparare il sugo facendo soffriggere per pochi minuti la pancetta e la cipolla in un filo di olio di oliva e per ultimo aggiungere la passata di pomodoro (con un pizzico di zucchero per contrastare l'acidità del sugo) e lasciar cuocere per circa una ventina di minuti. Nel frattempo mettere l'acqua per la pasta e una volta pronta (non deve essere completamente cotta) farla saltare qualche minuto nel sugo. Prima di servire spolverare con abbondante parmigiano.

DANTE



oio

vero