

Bucatini all'Amatriciana bianca



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	500 g (bucatini)
oliwa	4 łyżki
papryczka chili	1 szt
boczek surowy	150 g
cebula	1 szt
natka pietruszki	1 pęczek
parmezan	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w dużej ilości osolonej wody na półtwardo.

W międzyczasie rozgrzewamy oliwę ,wrzucamy posiekaną papryczkę i pokrojony w kostkę boczek ,smażymy aż się zrumieni. Boczek zdejmujemy z rondla i na tym samym tłuszczu szklimy posiekaną cebulę. Boczek wkładamy z powrotem ,mieszamy z cebulą ,dodajemy odcedzony makaron. Całość smażymy na średnim ogniu 5-7 min cały czas mieszając. Na koniec obficie posypujemy posiekaną natką ,mieszamy i rozkładamy na talerze. Przed podaniem każdy talerz posypujemy serem.