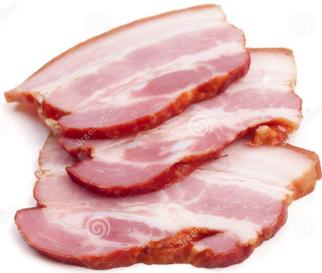


PASTA ALL'AMATRICIANA

INGREDIENTI (PER 7 PERSONE):

<p>700 GR DI PASTA FORMATO MEZZE PENNE</p>	
<p>3 FETTE SPESSIE DI GUANCIALE (oppure PANCETTA AFFUMICATA)</p>	
<p>500 GR DI PASSATA DI POMODORO</p>	
<p>SALE GROSSO</p>	
<p>SALE FINO</p>	

<p>OLIO D'OLIVA</p>	
<p>1 BUSTA DI PECORINO (oppure PARMIGIANO GRATTUGGIATO)</p>	

UTENSILI:

<p>TAGLIERE</p>	
<p>PENTOLA CON SCOLAPASTA</p>	

<p>2 PADELLE</p>	
<p>COLTELLO</p>	
<p>MESTOLO DI LEGNO</p>	
<p>BILANCIA</p>	

PROCEDIMENTO:

<p>RIEMPIRE LA PENTOLA D'ACQUA, METTERLA SUL FUOCO E PORTARE A EBOLLIZIONE</p>	
--	--

AGGIUNGERE DUE
CUCCHIAI DI SALE
GROSSO



BUTTARE LA PASTA
NELL'ACQUA BOLLENTE



TAGLIARE IL
GUANCIALE A CUBETTI



NELLA PADELLA
VERSARE UN FILO
D'OLIO
AGGIUNGERE IL
GUANCIALE E FAR
ROSOLARE PER 5
MINUTI



NELL'ALTRA PADELLA
VERSARE LA PASSATA
DI POMODORO E
AGGIUNGERE UN
PIZZICO DI SALE FINO



FAR SCALDARE PER 5
MINUTI

AGGIUNGERE ALLA
SALSA DI POMODORO
LA PANCETTA
ROSOLATA E FAR
CUOCERE PER 5 MINUTI



SCOLARE LA PASTA



MESCOLARE LA PASTA
CON IL SUGO



VERSARE LA PASTA NEI
PIATTI E AGGIUNGERE
IL PECORINO

BUON APPETITO!!!

