



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Maccaruni ara turanisi**



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**20 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

### **Ingredienti**

- 500 gr di maccheroni
- 200 gr di pancetta
- 1 cipolla
- olio extravergine d'oliva
- formaggio pecorino grattugiato
- peperoncino
- sale

## **Preparazione Maccaruni ara turanisi**

### **Passo 1.**

Affettate la cipolla e fatela rosolare in una padella con l'olio.

### **Passo 2.**

Aggiungete quindi la pancetta tagliata a dadini.

### **Passo 3.**

Fate cuocere i maccheroni in abbondante acqua salata.

### **Passo 4.**

Scolate i maccheroni e mantecateli nel sugo.

### **Passo 5.**

Condite con il pecorino grattugiato.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)