



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

Spaghetti al rancetto



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 400 gr di spaghetti
- 200 gr di rancetto (pancetta)
- 1 cipolla
- 1 rametto di maggiorana
- 300 di polpa di pomodoro
- 80 gr di pecorino grattugiato
- sale
- pepe

Preparazione Spaghetti al rancetto

Passo 1.

Soffriggete la pancetta tagliata a dadini con la cipolla, quando la pancetta sarà croccante e la cipolla dorata aggiungete la polpa di pomodoro, sale e pepe.

Passo 2.

A fine cottura unire le foglioline della maggiorana.

Passo 3.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolate al dente e condite con il sugo preparato.

Passo 4.

Spolverate col pecorino e servite caldo.

Note

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