



Spaghetti a la Amatriciana

Spaghetti, tocino, ají

Ingredientes

- 350 gr de Spaghetti Doria.
- 100 gr de tocineta o tocino de cerdo.
- 500 gr de tomates.
- 1 ají rojo.
- 1 cebolla.
- Chorrillo de Aceite vegetal.
- Pizca de Azúcar.
- Pizca de Sal y pimienta.
- 40 grs de Queso parmesano para espolvorear.

Preparación

1. En una olla mediana con abundante agua hirviendo y una pizca de sal, cocinamos los Spaghetti Doria de 12 a 15 minutos, hasta que estén al dente.
2. Mientras tanto, cortamos la tocineta en cuadros pequeños y la sofreímos en un sartén a fuego medio con un chorrillo de aceite. Así mismo, picamos la cebolla finamente.
3. Cortamos el ají a la mitad, le quitamos las semillas y lo picamos igual que la cebolla. Reservamos.
4. Cuando la tocineta esté dorada y empiece a estar crujiente, añadimos la cebolla y el ají y bajamos el nivel del fuego.
5. Paso seguido, pelamos los tomates, les quitamos las semillas y los cortamos en cubos pequeños. Llevamos los tomates a la sartén con la cebolla, la tocineta y el ají. Mezclamos, salteamos y salpimentamos.
6. Añadimos también una cucharadita de azúcar, para contrarrestar la acidez del tomate.
7. Dejamos que la salsa se haga a fuego lento entre 10 a 15 minutos. En caso de secarse, agregar un poco de caldo de cocción de la pasta.
8. Cuando la pasta ya esté lista, escurrimos los Spaghettis Doria y los mezclamos con la deliciosa salsa Amatriciana, la cual deberá estar caliente.
9. Una vez servida la preparación en un plato hondo, terminar con abundante Queso Parmesano rallado por encima y decorar con

algún verde. Así disfrutaremos ésta clásica y sabrosa preparación en familia.