

TALLARINES CON SALSA AMATRICIANA

INGREDIENTES

500 gr tallarines
5 Tomates pelados y picados
2 Dientes de ajo
1 Lata de tomate al natural triturado
1 Cda de pasta o concentrado de tomate
5 hojas de albahaca picaditas
150 gr tocineta en tiras
1 Cebolla mediana cortada
½ Taza de agua
Aceite de oliva,
Sal y Pimienta
1 Cda de azúcar moreno (para cortar la acidez del tomate)
Queso parmesano o pecorino en polvo
Orégano seco (opcional)

PREPARACIÓN

Preparamos los tallarines tal y como explican en el empaque
Cortamos el queso mozzarella en dados.
Cortamos la cebolla y la tocineta. En una sartén ponemos a dorar la tocineta y luego le agregamos la cebolla y el ajo, dejamos cocinar por unos 3 minutos. Añadimos el tomate picado, la pasta de tomate, la ½ taza de agua y dejamos cocer por unos minutos más, agregamos el tomate troceado, agregamos la albahaca cortada, el queso parmesano y una cucharadita de sal y azúcar. Cocinamos a fuego alto, al hervir bajamos inmediatamente el fuego a mínimo y dejamos mermer por 15 minutos. Mezclamos de vez en cuando y rectificamos de sal.
En cuanto la pasta esté al dente, la escurrimos y la añadimos a la salsa. Mezclamos la pasta en la salsa y lo removemos todo por unos 2 min para que la salsa y la pasta se integren.
Al servir espolvoreamos con el orégano, otro poco de queso parmesano y listo!!!