

Spaghettis à l'amatriciana au Pécorino râpé



Personnes
4 personnes



Temps préparation
10 minutes



Temps de cuisson
60 minutes

Ingrédients

Fromage : 100 grs [Pécorino](#) râpé
3 L eau bouillante salée
350 grs spaghettis
250 grs tomates
150 grs lard de joue au poivre
1 poivron
1 petit oignon
Sel, poivre.

Préparation

Hachez l'oignon. Blanchissez et détaillez le lard en dés, rissolez-le dans un poêlon. Mondez, pelez, épépinez, concassez les tomates. Egouttez l'excédent de graisse, ajoutez l'oignon. Lorsque l'oignon est coloré, ajoutez la tomate et le poivron. Assaisonnez. Remuez à la spatule. Laissez mijoter 10 minutes. La sauce est prête. Jetez d'autre part les spaghettis dans l'eau bouillante salée, 10 minutes environ. Déposez-les encore un peu fermes dans un grand plat creux de service. Egouttez-les. Recouvrez-les avec la sauce et mélangez une partie de pecorino râpé, et servez le reste du pecorino à part en ravier.