

# CANNAMELA

## Bucatini all'amatriciana



### Ingredienti

- 360g bucatini
- 1 confezione Preparato per sugo all'amatriciana CANNAMELA
- 70g guanciale
- 500g passata di pomodoro
- 3 cucchiaini olio extravergine di oliva
- sale
- pecorino grattugiato



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
10 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella,  
In pentola



Kcal per  
persona  
558.7\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Porre sul fuoco una pentola con l'acqua salata, portare a bollore e versare la pasta.
- 2** Porre in una padella 3 cucchiaini di olio insieme con il guanciale tagliato a dadini.
- 3** Una volta rosolato il guanciale, aggiungere il contenuto della confezione di Preparato per sugo all'amatriciana CANNAMELA.
- 4** Rosolare circa 30 secondi e aggiungere la passata di pomodoro.
- 5** Salare e cuocere per circa 4 minuti.
- 6** Scolare la pasta al dente, versarla nella padella e fare saltare insieme con il condimento.
- 7** Distribuire il formaggio sulla pasta e servire.