

## Spaghetti all'amatriciana con pancetta

---



### Ingredienti:

250 g spaghetti

100 g pancetta

200 g polpa di pomodoro fresca o pelati

sale, peperoncino, pecorino romano

Mettete nella pentola di terracotta la pancetta a listarelle...



... coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande, con lo spargifiamma sotto, a fiamma massima per 10 minuti. Deve diventare croccante.



Unite 500 ml acqua bollente, sale, peperoncino, gli spaghetti ed i pomodori.



Coprite e continuate a fiamma massima finché riprende l'ebollizione poi a fiamma bassa per la metà del tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e continuate il resto di cottura a fuoco spento senza alzare il coperchio.



Mescolate prima di mettere nel piatto. Servite con pecorino romano grattugiato, un po di pepe se piace e un goccio di olio di oliva.  
Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.