Penne all’amatriciana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**testetina penne rigate ili kosih makarona
- **100 g**slanine
- **1 kom**crni luk
- **1**ljuta paprika
- **200 g**tvrdog sira po želji
- **malo**so
- **malo**biber
- **malo**maslinovo ulje
- **400 g**paradajza pelata iz konzerve
- **par**maslina
- **par**šampinjona
- **malo**origana

Priprema

Slaninu iseckajte na kockice i propržite malo na maslinovom ulju. Izvadite slaninu sa strane. Luk sitno nasekcati i dodati u ulje, propržiti. Dodati šampinjone po želji ali i ne moraju. Dodati paradajz, papriku, so, biber,origano i kuvati lagano dok se neskuva paradajz. Pred kraj dodati slaninu nazad i masline nasecena na pola. Kuvati još malo. Za to vreme skuvati testeninu al dente. Procedite i dodajte u šerpu sa paradajzom, promešajte da se lepo testenina namoci u sos, izmaknuti sa peci i dodati malo rendanog sira i promešati. Servirati u tanjir i odozgo posuti rendanim sirom.

Savet