Špageti all'amatriciana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **malo**morske soli
- **750 ml** paradajz pelata ili paradajz sosa
- **2 cena**belog luka
- **200 g**pancete
- **po želji**bosiljka
- **malo**maslinovog ulja
- **po želji**parmezana

Priprema

Staviti malo maslinovog ulja u šerpu i dodati pancetu, propržiti je. Zatim dodati beli luk, i na kraju paradajz pelat ili sos od paradajza, i ostaviti da se ukrcka dobro. Po želji staviti bosiljka.

Staviti vodu za špagete, ostaviti da provri. Tek kad je voda provrela dodati dva prstohvata morske soli, pa zatim špagete. Kuvati špagete po sopstvenom ukusu ili (al dente=na zub tj. skoro u potpunosti skuvana, ne prekuvana, po ukusu Italijana) :)

Kad je pasta gotova, procediti je, i od gore staviti sos (po tradicionalnom Italijanskom receptu pasta se ne meša sa sosom pre serviranja). Ja licno volim socniju pastu, pa zato uvek pomešam špagete sa sosom. :)

Dobro promešati i od gore posuti po želji parmezanom. Služiti odmah! Prijatno!

Savet

Ukoliko spremate pastu samo za dve osobe dovoljna je polovina od datih sastojaka, osim paradajz pelata ili sosa koji ostaje u istoj meri.(75 cl)