

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
- **malos**
- **malobiber**
- **malomaslinovo** ulje
- **400 g** paradajza pelata iz konzerve
- **parmaslina**
- **paršampinjona**
- **maloorigana**

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