
MACCHERONCINI AL FUMÉ

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo maccheroncini,
- 2 spicchi di aglio,
- 1/2 cipolla,
- olio d'oliva,
- 2 peperoncini,
- sale,
- pepe,
- 8 cl di panna da cucina,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 700 cl di passata di pomodoro (o pomodori pelati),
- 130 g di pancetta a dadini affumicata.

Fare un soffritto con l'olio d'oliva e aggiungere la pancetta affumicata, dopodiché, quando la pancetta ha preso colore, aggiungere la cipolla finemente tritata, l'aglio, il peperoncino e fare rosolare per qualche minuto avendo cura di non farli annerire.

Aggiungere il vino bianco e quando è evaporato, aggiungere il pomodoro, sale e pepe e fare cuocere il sugo per circa 30 minuti a fuoco lento.

Quando la cottura dei maccheroncini è ultimata, farli saltare assieme al sugo aggiungendo la panna da cucina e servire con parmigiano grattugiato.