

BAVETTE ARRABBIATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pomodori pelati
- 300 g di pasta tipo bavette
- 100 g di formaggio tipo jocca
- 50 g di pancetta stesa
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 pezzetto di peperoncino
- sale

Fate lessare le bavette in abbondante acqua salata.

Nel frattempo tagliate a dadini la pancetta e mettetela a rosolare in una padella con l'olio, l'aglio e un pezzetto di peperoncino.

Aggiungete i pomodori pelati e alzate la fiamma.

Fate cuocere una decina di minuti a fuoco vivace, quindi salate.

Scolate la bavette e versatele nella padella; fatele insaporire, aggiungete Jocca, rimescolate velocemente e servite subito.