

---

# BUCATINI CON POMODORO E PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bucatini
- 150 g di pancetta
- salsa di pomodoro
- olio di semi
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cipolla
- 1 carota
- 2 sedani
- prezzemolo tritato
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Rosolare nell'olio la cipolla, la carota, i sedani e il prezzemolo tritati.

Cuocere per circa 5 minuti.

Tagliare a filetti la pancetta e unirla al soffritto.

Rosolare il tutto per altri 3 minuti.

Aggiungere la salsa di pomodoro.

Bagnare col vino, salare e pepare.

Cuocere a fuoco basso per 30 minuti.

Lessare i bucatini al dente e condirli con la salsa ottenuta.

Servire con parmigiano grattugiato.