ESPAGUETIS A LA MATRICCIANA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Cocina cada dia

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 200 GR. de ESPAGUETIS
- 100 GR de BACON
- 1 CEBOLLA PEQIEÑA
- SALSA DE TOMATE
- 2 DIENTES de AJOS
- 1 GUINDILLA CAYENA
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE
- AGUA

Preparación:

Paso 1

PONEMOS LA PASTA A COCER. POR OTRO LADO, PICAMOS LA CEBOLLA MUY PEQUEÑA, EL AJO MUY PICADO Y LA GUINDILLA ENTERA Y LO PONEMOS CON SAL Y PIMIENTA A POCHAR. CUANDO ESTÉ BLANDITO AÑADIMOS EL BACON PICADO Y SEGUIMOS POCHANDO. AÑADIMOS LA SALSA DE TOMATE Y COCINAMOS DURANTE 5 MINUTOS. ESCURRIMOS LA PASTA Y LO MEZCLAMOS CON LA SALSA. DAMOS UNAS VUETECITAS SERVIMOS CALIENTE.