



Bucatini piccanti - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

primi piatti - peperoncino - pasta secca

Ingredienti per 4 porzioni

bucatini

3 cucchiaini d'olio d'oliva

4 cucchiaini di prezzemolo tritato

un cucchiaino di timo fresco tritato

una cipolla a fettine sottili

un peperoncino rosso tritato

pancetta affumicata a dadini

2 cucchiaini di aceto balsamico

6 pomodori perini a dadini

olive nere a metà

Preparazione

In padella, nell'olio caldo cuocere il prezzemolo, il timo, la cipolla ed il peperoncino, per 3 minuti. Mescolarvi la pancetta e cuocere finchè è croccante, mescolando di tanto in tanto.

Mescolarvi dentro l'aceto balsamico ed evaporarlo.

Unire il pomodoro e le olive, coprire e sobbollire per 20 minuti.

Mescolare di tanto in tanto.

Cuocere i bucatini, scolarli e mettere in padella con il condimento.

Cuocere per 3 minuti circa, mescolando con cura.