

SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA

Składniki:

- boczek
- pomidory bez skórki z puszki
- [czosnek](#)
- [oliwa z oliwek](#)
- sok z cytryny
- parmezan
- makaron — spaghetti

Wykonanie:

Boczek kroimy na małe plasterki, a ząbki czosnku kroimy na pół i wrzucamy wszystko na patelnię, dusząc na oliwie z oliwek. Później wrzucamy pomidory. Dodać sok z cytryny. W międzyczasie gotujemy makaron. Kiedy sos jest gotowy, a makaron ugotowany, wrzucamy makaron na patelnię i przez chwilę mieszając wszystko razem podsmażamy. Na koniec posypujemy startym parmezanem.