

## אמטריצ'אנה

30 min זמן הכנה:

קושי: קל

### מצרכים

- בוקאטינו: 180 גרם
- לחי של חזיר: 80 גרם
- מלח: לפי הצורך
- פלפל גס: לפי הצורך
- פקורינו רומנו מקורי מאושר: 40 גרם



### הכנה

1. לחתוך את הלחי ולגרד את הפקורינו.
2. לחמם מחבת על האש ולהשחים את הלחי לכמה דקות, לאחר מכן להוסיף את העגבניות **מרוסקות דק ומסוננות** ולבשל למשך 15 דקות.
3. בינתיים להביא את המים לרתיחה, להוסיף מלח ולבשל את הבוקאטיני במשך 3/4 מזמן הבישול.
4. לסנן את הפסטה במחבת שהוכן הרוטב, להוסיף מצקת מים ולהשלים את הבישול.
5. להשלים את המתכון על ידי ערבוב הפסטה עם חלק מהפקורינו ופלפל.

### למתכון הזה השתמשנו

עגבניות מרוסקות דק  
ומסוננות 180 גרם

