

Pâtes au lard et tomates



5 ingrédients suffisent à réaliser la sauce italienne all'amatriciana: lard à rôtir, piment, pecorino, tomate et huile d'olive. Parfait avec des nouilles.

Pour 4 personnes – Préparation : 20 min

Ingrédients

Plat principal

Pour **4** personnes ⓘ

150 g de lard à griller en tranches

2 piments mi-forts

1 bocal de sauce tomate au basilic de 700 g
sel

100 g de pecorino romano

500 g de pâtes, p. ex. tagliatelle
poivre du moulin

1/2 bouquet d'origan

- Faire croustiller le lard dans une poêle sèche durant env. 2 min à feu moyen à vif.
- Laisser égoutter sur du papier absorbant.
- Couper les piments en rouelles et les faire revenir dans la graisse du lard.
- Ajouter la sauce tomate et laisser mijoter env. 5 min.
- Relever de sel.
- Hacher grossièrement le lard.
- Râper fin le pecorino.

- Cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau bouillante salée.
- Égoutter.
- Mélanger les pâtes avec la sauce tomate.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter le lard.
- Effeuille l'origan dessus.
- Servir les pâtes avec le pecorino.