



## Calamarata sauce arrabiatta

**4 à 5 personnes**

400 ou 500 gr de pâtes Calamarata

500 gr de sauce arrabiatta

8 tranches de guanciale de 3 mm d'épaisseur

Parmesan râpé

### Préparation

- Réchauffer la sauce. Réserver
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée en respectant le temps de cuisson repris sur le paquet.
- Chauffer une poêle, couper les tranches de guanciale en morceaux de 5 cm, cuire très rapidement le guanciale sans matière grasse et le mélanger avec la sauce.
- Mélanger les pâtes avec la sauce sur le feu, poivrer
- Servir avec un peu de fromage râpé.

**Bon appétit !**

**Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four**

