



Casarecce Giuseppe Cocco al'Amatriciana

2 personnes

200 gr de casarecce

2 tranches de guanciale

1 bocal de sauce amatriciana
Parmesan râpé

Préparation

- Couper le guanciale en lardons et les poêler, ajouter la sauce Amatriciana et garder au chaud
- Cuire les pâtes, les égoutter et les mélanger sur le feu avec la sauce
- Ajouter un peu de fromage râpé

Bon appétit !

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

