

# Pâtes all'amatriciana au bacon

## Les ingrédients

- 400g de Dés de Bacon HERTA®
- 500g de pâtes
- 400g de sauce tomate
- 40g de fromage Pecorino
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 càs de flocons de chili

## Préparation:

- Portez à ébullition une casserole d'eau salée et faites cuire les pâtes selon les indications de l'emballage.
- Pendant ce temps, hachez finement l'ail et l'oignon.
- Faites revenir dans une poêle les **Dés de Bacon HERTA®**, l'ail et l'oignon jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez-y ensuite les flocons de chili, la sauce tomate et quelques cuillères d'eau de cuisson des pâtes. Portez le tout à ébullition puis, laissez mijoter quelques minutes afin d'obtenir une sauce onctueuse.
- Egouttez les pâtes et ajoutez-les à la sauce. Pour finir, parsemez de pecorino. Bonne dégustation!

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**