



Ricetta N. RE001259

Registrata in data 07 Apr 2017 alle ore 13:40

da FABIO DEL CUPOLO

## Italia in Messico

In questa ricetta la passata di pomodoro simbolo di genuinità e della cucina italiana va a mischiarsi con il gusto messicano grazie all'uso di ingredienti come il peperone ed il tabasco

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 2 persone

n. 1 girasole ( c.a. 70 g) de La Fabbrica della pasta di Gragnano  
olio evo q.b  
1/2 mezzo peperone  
1/2 mezza cipolla  
250 cl di passata di pomodoro La Fiammante  
100 g di pelati  
n.1 fetta di bacon  
50 g pancetta a cubetti  
5 cl di tabasco  
5 cl salsa worcester

### Preparazione

Tagliare a brunoise cipolla e peperone, farli soffriggere ed aggiungere la pancetta a cubetti. Unire in seguito la passata di pomodoro ed i pelati. Mettere tabasco e salsa worcester e terminare la cottura della salsa tritare tutto con mimi pimer. Abbrustolire la pancetta a fette, tritarla e porgerla sull piatto.. darà croccantezza e colore a quest' ultimo. Preparare una pentola con acqua ben salata e mettete in cottura la pasta monoporzione e concludere l'impiattamento.