

# ESPAGUETIS A LA MATRICCIANA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Magali Vázquez



**Descripción:**

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Ingredientes para 2 personas :

- 200 GR. de ESPAGUETIS
- 100 GR de BACON
- 1 CEBOLLA PEQUEÑA
- SALSA DE TOMATE
- 2 DIENTES de AJOS
- 1 GUINDILLA CAYENA
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE
- AGUA

## Preparación:

### Paso 1

PONEMOS LA PASTA A COCER. POR OTRO LADO, PICAMOS LA CEBOLLA MUY PEQUEÑA, EL AJO MUY PICADO Y LA GUINDILLA ENTERA Y LO PONEMOS CON SAL Y PIMIENTA A POCHAR. CUANDO ESTÉ BLANDITO AÑADIMOS EL BACON PICADO Y SEGUIMOS POCHANDO. AÑADIMOS LA SALSA DE TOMATE Y COCINAMOS DURANTE 5 MINUTOS. ESCURRIMOS LA PASTA Y LO MEZCLAMOS CON LA SALSA. DAMOS UNAS VUETECITAS SERVIMOS CALIENTE.