PL-2201

Spaghetti Bolognaise, Bacon Grillé et Scamorza Râpée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Spaghetti	*300 à 400 g*
- Pili-Pili	
- Sauce Bolognaise	*750g maison (DI-11)*
- Bacons	*8-10 tranches fumées*
- Provola ou Scamorza (Fromage)	*250g*
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Préparez ou dégelez la sauce bolognaise maison (DI-11)
- Faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Coupez le bacon en dés et faites-les griller dans ½ c à soupe d'huile. Réservez.
- Râpez en gros copeaux la scamorza.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses, nappez-les de sauce bolognaise maison.
- Surmontez le tout de scamorza râpée et de bacon grillé. Poivrez et assaisonnez de pili-pili.
- Servez sans attendre.



Remarque:

A partir de DI-11