

## ***Macarrón rayado con calabacín, panceta y aceitunas***



### **Ingredientes:**

- 400g de Macarrón Rayado PASTAS ROMERO
- 4 calabacines pequeños o 2 medianos cortados en dados
- 200g de panceta curada cortada en dados
- 2 dientes de ajo picados
- 1 guindilla seca
- 84g aceitunas negras
- 300 ml salsa de tomate frito casera
- 125 ml vino blanco seco
- aceite de oliva y sal

### **Preparación:**

1. Saltear los dados de calabacín sin sal, y los dados de panceta curada con un chorrito de aceite hasta dorarlos para luego reservarlos.
2. A continuación freír el ajo en el aceite sobrante a fuego medio, agregar la guindilla desmenuzada, las aceitunas negras y el tomate frito. Al cabo de un minuto añadir el vaso de vino blanco, mezclar bien con una cuchara de madera y dejar reducir.
3. Por otro lado se hierven los macarrones con un toque de sal y aceite hasta que estén hechos, "al dente". Colar la pasta cuando esté cocida y agregarla a la sartén. Mezclar bien hasta que quede completamente impregnada.
4. Por último añadir la panceta y el calabacín, mezclarlo todo bien y servir.

**Dificultad:** Fácil

**Tiempo:** 18 minutos

**Número de comensales:** 4