La pasta es uno de mis platos preferidos. Además al ser tan versátil combina muy bien con todo, y con muy pocos ingredientes podemos hacer recetas tan sencillas y ricas como estos **espaguetis con panceta y salsa de tomate casera**.

He utilizado mi receta de [salsa de tomate](http://www.directoalpaladar.com/recetas-de-salsas-y-guarniciones/como-hacer-salsa-de-tomate-casera-facilmente-receta). Al ser una salsa con verduras, y esta una receta con pocos ingredientes, el resultado es espectacular. No necesita nada más que un poco de queso.

Ingredientes para dos personas

* 200 gr de espaguetis, aceite de oliva virgen extra, sal, 2 lonchas de panceta, orégano, albahaca, queso rallado, salsa de tomate casera.

Cómo hacer espaguetis con panceta y salsa de tomate casera

Para cocer la [pasta](http://www.directoalpaladar.com/ingredientes/pastas/pasta) ponemos en una olla alta abundante agua. Cuando comience a hervir **echamos un puñadito de sal** y cocinamos según las instrucciones del fabricante.

La escurrimos, la pasamos por el chorro de agua fría, y **añadimos unas gotas de aceite de oliva**que repartimos bien por todos los espaguetis. Reservamos.

Aparte, en una sartén, **salteamos unos minutos la panceta troceada**. No es necesario añadir aceite ya que la propia panceta tiene grasa y no se pegará. Calentamos la salsa de tomate.

Colocamos los espaguetis en el fondo del cuenco. Añadimos **salsa de tomate al gusto** y por encima la panceta. Espolvoreamos con orégano y albahaca y acompañamos de queso curado rallado. Servimos inmediatamente.

Tiempo de elaboración | 30 minutos  
Dificultad | Fácil

## Degustación

Me gustan todo tipo de quesos para la pasta, especialmente los quesos fuertes y curados, así que para estos **espaguetis con panceta y salsa de tomate casera** va fenomenal un queso castellano bien curado de oveja, por ejemplo. Si tenéis prisa, podéis dejar la pasta cocida previamente. Sólo tenéis que ponerle un poco de aceite y taparla bien para que no se reseque.