**SUGO DI POMODORI DATTERINI CON PANCETTA**

**Gli ingredienti**

* 320 g di mezze maniche
* 1/2 kg di salsa pronta di pomodori datterini Mutti
* 250 g di pancetta dolce
* 2 cucchiai di olio d’oliva extravergine
* 1/2 spicchio d’aglio
* 50 g di prezzemolo
* sale

**La preparazione**

In un’ampia padella rosolate la pancetta tagliata a dadini l’olio d’oliva e lo spicchio d’aglio. Aggiungete la salsa pronta di pomodori datterini, il prezzemolo tritato e aggiustate di sale. Cuocete a fiamma bassa per 5 minuti. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e aggiungetela al sugo in padella. Fate saltare per 1 minuto e servite aggiungendo, a piacere, altro prezzemolo tritato.