

## ΣΠΑΓΕΤΙΝΗ ΑΛΑ ΠΑΕΖΑΝΑ



- 1 πακέτο Σπαγετίνη No.10 Stella
- 1 κουτί (400 γραμ.) ψιλοκομμένο τοματάκι Primo Gusto
- 150 γραμ. Μπέϊικον ψιλοκομμένο.
- 100 γραμ. Ζαμπόν ψιλοκομμένο
- 1 καρότο τριμμένο
- 1 κλωνάρι σέλινο ψιλοκομμένο
- 1 μικρή καυτερή πιπερίτσα ψιλοκομμένη
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 κουταλάκι γλυκού βασιλικό ψιλοκομμένο
- 1 κουταλιά σούπας ελαιόλαδο
- 1 πρέζα ζάχαρη
- αλατοπίπερο

Σοτάρετε στο λάδι το σκόρδο, το κρεμμύδι και κατόπιν μπάικον, το ζαμπόν, το καρότο και το σέλινο.

Προσθέτετε την ντομάτα και αφήνετε να βράσουν για 10 λεπτά. Ρίχνετε στη σάλτσα τα υπόλοιπα υλικά και βράζετε σε σιγανή φωτιά για άλλα 15 λεπτά. Παράλληλα βράζετε τα μακαρόνια σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου. Τα σουρώνετε και προσθέτετε τη σάλτσα.