

Bucatini All'amatriciana (6)

Tuffate per pochi secondi i pomodori in acqua in ebollizione quindi passateli sotto l'acqua fredda, pelateli e tagliateli a filettini, privandoli dei semi. Tagliate il guanciale a mattoncini e mettetelo in una padella con l'olio e il peperoncino. Fate rosolare a fuoco vivace per qualche minuto fino a quando il guanciale avrà preso colore. Bagnate con un dito di vino e, non appena è sfumato, togliete dalla padella i pezzetti di guanciale e teneteli da parte. Mettete nel fondo di cottura i pomodori, salate con parsimonia e fateli cuocere a fuoco vivace per qualche minuto. Togliete dal sugo il peperoncino, rimettete il guanciale e dopo 1 minuto ancora di fuoco il sugo è pronto. Intanto avrete messo a cuocere la pasta, scolatela al dente e versatela in una zuppiera che avrete prima riscaldato con acqua bollente. Spolveratela con la metà del pecorino e versateci sopra la salsa. Mescolate bene e servite la pasta caldissima passando a parte altro formaggio.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Bucatini
100 G Guanciale Di Maiale Tagliato A Fette Spesse
400 G Pomodori San Marzano Ben Maturi
Formaggio Pecorino Romano Grattugiato
1 Cucchiaino Olio D'oliva Extra-vergine
Poco Vino Bianco Secco
1 Pezzetto Peperoncino

Note

Luogo: Lazio. Luogo: Roma.