

PRIMI PIATTI

Bucatini all'amatriciana (versione 13)

Tradizione: Provincia di Rieti, Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo bucatini fatti a pezzi	400 g
Formaggio pecorino grattugiato	100 g
Guanciale di maiale magro tagliato in pezzi grossi	200 g
Pomodori (polpa molto asciutta e tagliata a filetti fini)	5
Vino bianco secco	1 bicchiere
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Cipolla tritata finemente	1/4
Peperoncino	1 pezzo
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Tagliare il guanciale a fettine non troppo sottili e ricavare delle listarelle di 2 cm di larghezza. Metterle in una padella di ferro e soffriggerle a fuoco lento finché prendono colore.
- 2 Gettare la cipolla e il peperoncino; a imbrionimento della cipolla versare un bicchiere di vino, farlo evaporare aggiungere il pomodoro, condire con sale, pepe e mescolare per 8-10 minuti.
- 3 Mentre si prepara la salsa, gettare i bucatini in una pentola con abbondante acqua bollente salata, e sgocciolarli al dente; metterli in un piatto di servizio e ricoprirli con la metà del pecorino e della salsa.
- 4 Mescolare e servire il pecorino grattugiato e la salsa rimasti a parte.