

## PRIMI PIATTI

# Bucatini all'amatriciana (versione 10)

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                                             |             |
|---------------------------------------------|-------------|
| Pasta tipo bucatini                         | 400 g       |
| Guanciale di maiale tagliato a fette spesse | 100 g       |
| Pomodori pelati in scatola                  | 300 g       |
| Formaggio Pecorino Romano grattugiato       |             |
| Olio d'oliva extra-vergine                  | 1 cucchiaio |
| Vino bianco secco                           | poco        |
| Peperoncino                                 | 1 pezzetto  |

## ■ Preparazione

- 1 Tuffate per pochi secondi i pomodori in acqua in ebollizione quindi passateli sotto l'acqua fredda, tagliateli a filettini, privandoli dei semi.
- 2 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.
- 3 Bagnate con un dito di vino e, non appena è sfumato, togliete dalla padella i pezzetti di guanciale e teneteli da parte.
- 4 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.
- 5 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.
- 6 Mescolate bene e servite la pasta caldissima passando a parte altro formaggio.