

PRIMI PIATTI

Bucatini all'amatriciana (versione 2)

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo bucatini	400 g
Guanciale di maiale affumicato	100 g
Pancetta tesa	40 g
Pomodori maturi	6
Formaggio Pecorino Romano	
Sale	
Pepe	1 pizzico
Cipolla	
Olio d'oliva	
Vino	

■ Preparazione

- 1 Tagliare a fettine fine mezza cipolla, tagliare a cubetti sia il guanciale che la pancetta, lavare i pomodori e asciugarli, quindi tagliarli a pezzi. Portare ad ebollizione la pentola per la cottura della pasta.
- 2 In un tegame mettere un po' d'olio d'oliva e far scaldare bene, aggiungere la cipolla e far imbiondire, quindi aggiungere il guanciale e la pancetta, lasciate appena scottare e versare 1/4 di bicchiere di vino bianco e fate evaporare.
- 3 Regolare di sale e aggiungere un pizzico di pepe, mescolare bene il tutto con un cucchiaino di legno che sarà lasciato dentro la pentola durante tutta la cottura, coprire con il coperchio.
- 4 Il sugo dovrà cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti. Scolare i bucatini e aggiungerli al sugo insieme al pecorino romano.