

PRIMI PIATTI

Bucatini all'amatriciana (versione 5)

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo bucatini fatti a pezzi	600 g
Guanciale di maiale molto magro tagliato in pezzi piuttosto grossi	160 g
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Cipolla tritata fine	1/4
Pomodorette (polpa molto asciutta e tagliata a filettini fini)	5
Peperoncino	1 pezzo
Formaggio pecorino grattugiato	100 g

■ Preparazione

- 1 Mettere in un tegame i pezzi di guanciale con l'olio; farli rosolare a calore vivo; sgocciolarli e tenerli in caldo.
- 2 Nel fondo di cottura gettare la cipolla e il peperoncino; a imbrionimento della cipolla aggiungere il pomodoro, condire con sale, pepe e mescolare per 8-10 minuti.
- 3 Ritirare il pezzo di peperoncino e completare la salsa con i pezzi di guanciale.
- 4 Mentre si prepara la salsa, gettare i bucatini in abbondante acqua bollente, e sgocciolarli al dente; metterli in un piatto di servizio e ricoprirli con la metà del pecorino e della salsa.
- 5 Mescolare e servire il pecorino grattugiato e la salsa rimasti a parte.