

PRIMI PIATTI

Bucatini all'amatriciana (versione 7)

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo bucatini	350 g
Guanciale di maiale senza cotenna	100 g
Polpa di pomodoro	300 g
Formaggio pecorino grattugiato	50 g
Cipolla piccola	1
Peperoncino rosso	1 pezzetto
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiari
Sale	alcuni pizzichi

■ Preparazione

- 1 Tagliare il guanciale (o la pancetta) a pezzetti o a bastoncini (circa 2 cm) e farlo rosolare nell'olio d'oliva; sgocciolarlo (dovrà colorire senza diventare troppo scuro) e tenerlo da parte al caldo.
- 2 Soffriggere la cipollina tritata ed il peperoncino nel grasso di cottura, aggiungere la polpa di pomodoro a filetti, qualche pizzico di sale e far cuocere per pochi minuti.
- 3 Unire il guanciale al sugo di pomodoro. Lessare i bucatini in abbondante acqua salata, scolarli molto al dente e condirli con la salsa ed il formaggio pecorino.
- 4 È consigliabile grattugiare il pecorino al momento, perché sia più profumato.