

**BUCATINI ALL' AMATRICIANA**  
**(ΜΠΟΥΚΑΤΙΝΙ ΑΛΛΑ ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ)**

**ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ**



**Υλικά: (4 άτομα)**

350 γρ. ζυμαρικά Bucatini

200 γρ. "guanciale" (χοιρινό μάγουλο, όχι πολύ αλατισμένη καπνιστή πανσέτα)

μισό ποτήρι ντόπιο λευκό κρασί

50 γρ. τριμμένο τυρί Pecorino Romano

καυτερό πιπέρι chili

2-3 ντομάτες

αλάτι (προαιρετικό)

**Εκτέλεση:**

1. Κόβουμε το κρέας σε λεπτές λωρίδες και τηγανίστε το χωρίς προσθήκη λαδιού σε χαμηλή θερμοκρασία.
2. Όταν αρχίσει να λιώνει το κρέας προσθέτουμε το λευκό κρασί και το καυτερό πιπέρι chili.
3. Όταν το κρέας αρχίσει να γίνεται τραγανό, προσθέτουμε τις ντομάτες κομμένες σε κύβους και αφήνουμε το στη φωτιά για περίπου 10 λεπτά. Σβήνουμε τη φωτιά και δοκιμάζουμε πριν προσθέσουμε αλάτι.
4. Παράλληλα, βράζουμε τα ζυμαρικά για 10-12 λεπτά (ανάλογα με τη μάρκα) σε αλατισμένο νερό.

5. Στραγγίζουμε τα ζυμαρικά και τα ρίχνουμε στη σάλτσα μαζί με το τριμμένο τυρί.

### **Σημειώσεις:**

Το "bucatini" είναι ένα είδος μακρόστενων ζυμαρικών σαν σπαγγέτι με τρύπα στη μέση και είναι χαρακτηριστικό προϊόν της περιοχής Λάτσιο. Η σάλτσα πήρε το όνομά της από την πόλη Amatrice (100 km από τη Ρώμη), η οποία αποτελεί γενέτειρα πολλών Ρωμαίων μαγείρων. Η πραγματική δυσκολία είναι να βρει κανείς το αυθεντικό "guanciale". Επιτρέπονται οι παραλλαγές, αλλά η συνταγή δεν θα είναι η αυθεντική.