

BUCATINI ALL' AMATRICIANA



Ingredienti per 4:

350 gr di Bucatini
200 gr di guanciale
Mezzo bicchiere di vino bianco locale
50 gr di Pecorino Romano grattugiato
Peperoncino
2-3 pomodori
sale

Preparazione

1. Tagliare il guanciale in strisce sottili e cuocere in una padella a fuoco basso.
2. Quando il guanciale inizia a sciogliersi aggiungere il vino bianco e il peperoncino
3. Quando la maggior parte del guanciale è croccante aggiungere I pomodori tagliati a cubetti e cuocere per 10 minuti. Spegner la sala prima di aggiungere il sale.
4. Nel frattempo cuocere i bucatini per 10-12 minuti (come da indicazione del produttore) in acqua salata bollente.
5. Scolare la pasta e aggiungere la salsa e il formaggio grattugiato.

Note

1. I bucatini sono un tipo di pasta lunga come gli spaghetti ma bucati, sono una pasta tipica laziale.

2. Questo tipo di condimento prende il nome dalla città di Amatrice (a 100 km da Roma), patria di molte ricette tipiche romane.
3. La vera difficoltà è trovare il vero guanciale. Si possono utilizzare altri tagli tipo la pancetta, ma la ricetta non sarà come l'originale.