

BUCATINI ALL' AMATRICIANA

AMATRICIANA STYLE "BUCATINI" PASTA



Składniki dla 4 osób:

350 gr makaronu Bucatini

200 gr "guanciale" (jest to policzek wieprzowy, nie zbyt solony, wędzony jak pancetta)

pół szklanki białego wina lokalnego

50 g startego sera pecorino Romano

papryczka chili

2-3 pomidory

sól (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. Pokroić "guanciale" w cienkie paski i podgrzać na patelni bez niczego, na małym ogniu.
2. Gdy "guanciale" zacznie się topić, dodać białe wino i papryczkę chili.
3. Gdy większość "guanciale" robi się chrupiące, dodać pokrojone w kostkę pomidory. Gotować przez około 10 minut. Wyłączyć sos. Spróbować przed dodaniem soli.
4. W międzyczasie ugotować makaron "bucatini" około 10-12 minut (w zależności od marki) w osolonej wodzie.
5. Makaron odcedzić i umieścić go w sosie z tartym serem.

Uwagi

1. "Bucatini" jest to długi makaron, podobny do spaghetti, jest to typowy makaron z Lazio.
2. Ten rodzaj sosu, specjalnie dla "bucatini" został nazwany od miasta Amatrice (100 km od Rzymu) rodzinne miasto wielu rzymskich kucharzy.
3. Prawdziwą trudnością jest znalezienie prawdziwej "guanciale". Zmiany są dozwolone, ale przepis nie będzie oryginalny.