

Bucatini all'amatriciana

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:59 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 20:03

Ricetta originariamente di Amatrice, ma i romani l'hanno resa imbattibile!

Preparazione: 5 minuti

Cottura: 15 minuti

Difficoltà: bassissima

Costo: basso

Ingredienti per 4 persone:

- 500 grammi di bucatini buoni (io ho scelto la pasta Garofalo)
- 150 grammi di pecorino romano
- 200 grammi di guanciale
- 350 grammi di polpa di pomodoro (io ho scelto Mutti... alla faccia dei pelati Alfano
- peperoncino in polvere grossa o 1 peperoncino (a seconda dei gusti, ma non troppo piccante)
- pepe nero q.b. (quanto basta)
- 50 ml di vino bianco fermo
- 1 cucchiaio di olio extravergine

Bucatini all'amatriciana

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:59 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 20:03

Preparazione

Fate bollire in acqua salata i bucatini INTERI (e peste lo colga a chi osa spezzarli a metà!!)

Nel frattempo eliminare tutta la cotenna del guanciale (se c'è) e tagliatelo a dadini; mettetelo a friggere con l'olio in una grande padellona insieme al peperoncino.

Appena la parte grassa del guanciale sarà diventata trasparente ma non ancora dorata, sfumate col vino e lasciate evaporare.

Quando il vino sarà un po' sfumato (non tutto!), scolare e togliere il guanciale e metterlo da parte coperto per mantenerlo al caldo. Versate quindi la polpa di pomodoro nello stesso sughetto di cottura per 5 minuti fino a che diventi sfatto.

Scolate i bucatini e metteteli nella padellona aggiungendo il pecorino e un pochino di pepe: girare per circa 1 minuto.

Servire in una scodella ampia, e accompagnatelo a un bicchiere di vino rosso fermo ma non troppo forte.

E adesso... Buona GODURIA!!!

Bucatini all'amatriciana

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:59 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 20:03

