

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

TEMPO DI PREPARAZIONE

●○○
15 minuti

TEMPO DI COTTURA

●○○
25 minuti

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

★★★
medio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 grammi di bucatini (o spaghetti)
- 200 grammi di guanciale
- 6 pomodori
- 100 grammi di pecorino grattugiato
- peperoncino
- sale e pepe q.b.



TRACCIA 15



VIDEO 5

- 1 Metti sul fuoco una pentola con l'acqua.

- 2 Quando l'acqua bolle, metti il sale (non molto) e abbassa la fiamma.

- 3 Metti i pomodori in acqua bollente per pochi secondi e toglila buccia.

4



Taglia a metà i pomodori, elimina i semi e l'acqua. Poi taglia i pomodori a pezzetti.

5



Intanto taglia il guanciale a dadini o a listarelle e mettilo in una padella* con un pezzo di peperoncino. Fai cuocere a fuoco alto per un minuto.



6

Mescola con un cucchiaino di legno.

7



Abbassa la fiamma e fai cuocere ancora per pochi minuti.

8



Poi toglila guanciale e mettila da parte.

9



Nella padella aggiungi i pomodori e lascia cuocere per circa 15 minuti.

10



Togli il peperoncino e aggiungi di nuovo il guanciale nella padella. Mescola con il cucchiaino.

11

Cuoci i bucatini al dente.

12



Scola i bucatini e versali nella padella con il sugo.

13



Aggiungi il pecorino grattugiato e (se vuoi) un po' di pepe.

* Per preparare un buon sugo all'amatriciana, i cuochi esperti consigliano una padella di ferro, un materiale molto resistente e ottimo per cuocere a fuoco alto (esempi di oggetti di ferro: cancello, chiave, martello, chiodo e... la Tour Eiffel!).

