

BUCATINI A LA AMATRICIANA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- sale
- pecorino (100gr)
- vino bianco secco (50ml)
- pomodori San Marzano (500gr)
- bucatini (400gr)
- peperoncino
- guanciale (100gr)

Come si prepara

Pelare i pomodori immergendoli prima in acqua bollente per mezzo minuto e, poi, in acqua ghiacciata.

Privare i pomodori dei semi.

Tagliare i pomodori in minuscola dadolata.

Scaldare l'olio in una capiente padella mettere il peperoncino e le listarelle di guanciale.

Far rosolare mescolando con una cucchiarella di legno. Sfumare con il vino caldo, quindi togliere il guanciale.

Aggiungere nella padella la dadolata di pomodori e cuocere a fuoco vivo per 4 minuti, rimettere le listarelle di guanciale e amalgamare.

Intanto cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Scolare mantecare nella salsa aggiungendo il pecorino.

Servire bollenti.

Difficoltà: 2

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale



| | |
|-------------------|--------------------|
| Valore energetico | 202 kcal 846 kJ |
|-------------------|--------------------|

Tags

feste, pasta lunga, carne, tradizionale, mediterraneo