

PRIMI PIATTI

Rigatoni all'amatriciana di Luca

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RIGATONI 400 gr
PANCETTA DOLCE 200 gr
POMODORI PELATI 400 gr
PECORINO ROMANO
SALE
PEPE NERO

Ennesima ricetta del sugo all'amatriciana, stavolta utilizzata per condire dei rigatoni di Gragnano e stavolta la versione è rivisitata in Luca style.

Ovvero Luca ha messo tutti gli ingredienti che più preferisce e li ha combinati e cotti a proprio piacimento, ovviamente non è la ricetta codificata ma è una versione alternativa e molto molto gustosa.

PREPARAZIONE

- 1 Affettate la pancetta, in questo caso pancetta fatta in casa con carne di maialino nero, in fette di almeno 1/2 cm di spessore, rimuovete la cotenna e la parte di condimento e tagliatela a dadi di media dimensione.



- 2 Trasferiteli in una padella, preferibilmente in ferro, senza aggiungere alcun condimento e fatela sudare e rosolare.



- 3 Nel frattempo frullate i pomodori pelati.



- 4 Una volta rosolata la pancetta, rimuovetela dalla padella lasciando il grasso in padella e senza aggiungere altro versatevi il pomodoro, salate e lasciate restringere a fiamma medio-bassa per 25-30 minuti.



- 5 Una volta ben ristretto, aggiungete la pancetta al sugo e mescolate. Lasciate cuocere ancora a fiamma bassa.



- 6 Nel frattempo avrete portato a bollore una pentola d'acqua, salatela e tuffatevi la pasta che dovrete cuocere al dente.



- 7 Una volta scolati, trasferite i rigatoni in padella con il sugo e mantecate bene aggiungendo il pecorino e aromatizzando con una grattugiata di pepe.



8 Impiattate ultimando i piatti con altro pecorino e una spolverata di pepe.

