

PRIMI PIATTI

Amatriciana quasi classica

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'**amatriciana quasi classica** è un piatto familiare e buonissimo, perché si sa l'origine del piatto è molto dibattuta e spesso ci sono delle piccole varianti che la rendono molto gustosa! Questa ricetta ci è stata lasciata da una utente del nostro forum e noi ve la riportiamo con estremo piacere! Si realizza in maniera estremamente semplice, vi basterà seguire il passo passo, ma per qualunque info potrete lasciare un messaggio nel box dei commenti. Se volete realizzare un pranzo tipico abruzzese vi proponiamo di concluderlo con un meraviglioso [parrozzo!](#)

INGREDIENTI

- BUCATINI 400 gr
- GUANCIALE 150 gr
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
- POMODORI a filetti - 400 gr
- PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
- PECORINO ROMANO 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della **amatriciana quasi classica** innanzitutto bisogna preparare un soffritto in olio extravergine d'oliva con 1/2 cipolla affettata finemente ed il guanciale.



- 2 Appena la cipolla appassisce ed il guanciale diventa lucido, aggiungere il pomodoro fresco a filetti, senza buccia e semi e il peperoncino.





- 3 A questo punto si può mettere in cottura la pasta, nel nostro caso bucatini, in abbondante acqua salata.



- 4 Quando il pomodoro, emessa l'acqua di vegetazione, inizia a disfarsi, aggiungere una prima abbondante manciata di pecorino romano.



5 Amalgamare la salsa, scolare la pasta e mantecare in padella.



6 Distribuire una seconda abbondante manciata di pecorino ed amalgamare.

Unire, eventualmente, un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.



7 Servire ben calda e, se piace, condire con un'ulteriore spolveratina di pecorino.



CONSIGLIO

Quanto tempo si conserva questo sugo di amatriciana quasi classica?

Puoi conservare il sugo in un barattolo di vetro per un giorno in frigorifero.

Potrei utilizzare un altro formato di pasta?

In realtà i bucatini sono favolosi e perfetti con questo sugo, ma nulla di vieta di usare pasta corta.