

PRIMI PIATTI

Bucatini all'amatriciana di simba_72

di: *simba_72*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BUCATINI 400 gr

POMODORI PELATI 400 gr

GUANCIALE 200 gr

PECORINO ROMANO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3-4

cucchiaini -

VINO BIANCO 1 cucchiaino da tavola

PEPERONCINO poco -

SALE

PREPARAZIONE



2 Tagliare il guanciale a dadini e fatelo rosolare in una padella con l'olio extravergine d'oliva.

Sfumare con il vino bianco, quindi aggiungete il peperoncino ed il pomodoro, regolate di sale e lasciate cuocere per circa 20 minuti.

In una pentola con abbondante acqua salata lessare i bucatini e scolateli ben al dente, ripassateli nella salsa e mescolare bene per condire uniformemente la pasta.

Spolverare con abbondante pecorino.



