

PRIMI PIATTI

Bucatini all'amatriciana - versione veloce

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *13 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



I bucatini all'amatriciana, un classico, che più classico non si può... Facile e veloce è uno di quei piatti che a tavola danno grandissima soddisfazione! Un piatto di bucatini all'amatriciana è così buono che concilia tutti a tavola!

INGREDIENTI

BUCATINI 400 gr
POMODORI CILIEGINI 400 gr
GUANCIALE DI MAIALE 200 gr
PECORINO 50 gr
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il guanciale a listarelle e mettetelo a rosolare in una padella calda senza alcun condimento.

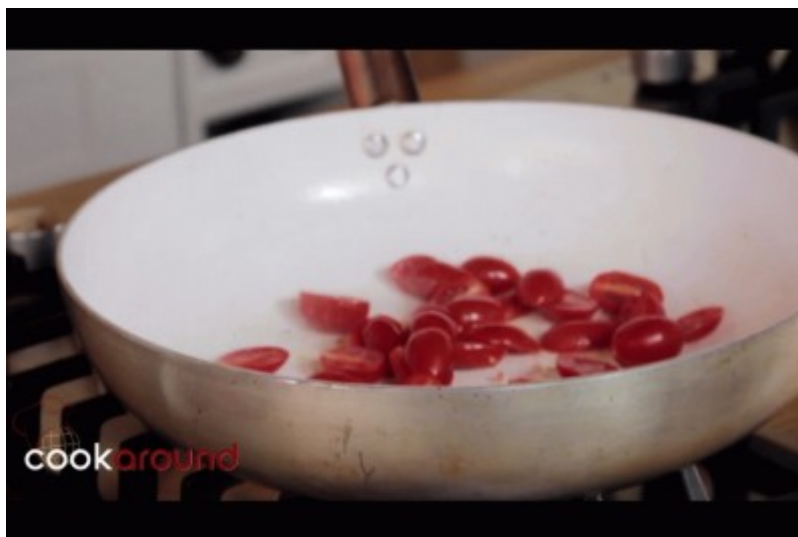


- 2 Quando il guanciale sarà ben rosolato toglietelo dalla padella e mettetelo da parte.



3 Tuffate i bucatini in una pentola colma d'acqua salata in ebollizione.

Lavate e tagliate i pomodorini a metà e fateli appassire nella stessa padella usata per il guanciale a fiamma vivace.



4 Sfumate i pomodorini con mezzo bicchiere di vino bianco e salateli leggermente.



5 Quando i pomodorini saranno appassiti, riuite alla padella il guanciale messo da parte.



6 Scolate i bucatini al dente e trasferiteli direttamente nella padella con il condimento, mantecate il tutto aiutandovi con poca acqua di cottura della pasta.



- 7 Distribuite abbondante pecorino grattugiato e parmigiano grattugiato sulla pasta in padella e saltatela brevemente.



- 8 Distribuite la pasta nei piatti e ultimate con una spolverata di pepe nero macinato al momento e altro pecorino grattugiato.

Servite immediatamente.

NOTE