

PRIMI PIATTI

Bucatini all'amatriciana tradizionale

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
cucchiari -
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.

