

PRIMI PIATTI

Bucatini all'Amatriciana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **bucatini all'amatriciana** sono uno dei **piatti della tradizione** più conosciuti in **Italia e nel mondo**.

Anche se spesso la **ricetta** si associa a Roma in realtà la sua origine, e da qui il nome, è di **Amatrice**, un paese che si trova nel Lazio, in provincia di Rieti.

All'amatriciana non si resiste! Un piatto così rimane nel cuore di chi lo assaggia!

Tra i [piatti romani](#) è di certo il più **famoso e apprezzato**. I bucatini all'amatriciana sono un [primo piatto](#) strepitoso, uno dei più [famosi piatti regionali](#), conosciuto in tutto il mondo. Prova questa **versione semplice e saporita**, segui **la nostra ricetta con video e passo passo fotografico**. E se ami i piatti

tipici vi invitiamo a realizzare anche la **ricetta** degli [spaghetti alla carbonara](#): che spettacolo!

Prova anche

[la gricia](#)

[la cacio e pepe](#)

[gli gnocchi alla romana](#)

[Pasta alla zozzona](#)

[Fettuccine Alfredo](#)

INGREDIENTI PER FARE I BUCATINI

ALL'AMATRICIANA

BUCATINI 400 gr

GUANCIALE DI MAIALE 200 gr

POLPA DI POMODORO 500 gr

VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere

PEPERONCINO 1

SALE

PECORINO ROMANO 100 gr

COME FARE I BUCATINI ALLA ROMANA

1 Per preparare i **bucatini all'amatriciana**, taglia il guanciale a fette di circa mezzo centimetro, quindi riducile a striscioline larghe circa mezzo centimetro.

In una padella versa un goccio d'olio e fai rosolare per qualche secondo un peperoncino intero.

Metti in padella anche il guanciale e lascialo rosolare qualche minuto. Se non vuoi la salsa troppo piccante toglilo il peperoncino. Continua a far rosolare il guanciale finché non sarà croccante.





- 2 Aggiungi il sale nell'acqua, e metti a cuocere i bucatini. Sfuma il guanciale con un bicchiere di vino e lascialo asciugare. Aggiungi la polpa di pomodoro, un pizzico di sale e lascia cuocere mescolando di tanto in tanto fino a che i bucatini non saranno pronti.

Scola la pasta.





- 3 Man mano che scoli i bucatini, aggiungili nella padella con il condimento, fai andare un po' a fuoco vivace spadellando e poi spegni. Impiatta quando ancora i bucatini sono caldissimi.





4 Finisci il piatto di bucatini all'amatriciana con una grattata di pecorino romano.

