

PRIMI PIATTI

# Bucatini all'amatriciana - versione espressa

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 -versione veloce** è una delle tante rivisitazioni del piatto tradizionale. perché si sa l'amatriciana è 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! Provate questa versione facile e veloce e vederete che successo!

Se amate i primi semplici e gustosi, di quelli che si

fanno in meno di mezz'ora, provate anche la ricetta delle [linguine campagnola](#): semplicemente fantastiche!

## 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  
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei bucatini all'amatriciana-versione veloce, 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