

PRIMI PIATTI

Bucatini col battuto affumicato di Taly

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Bucatini col battuto affumicato, una vera ricetta di famiglia, ecco come la presenta Taly, la cookina che ce l'ha proposta: "ogni volta che decido di preparare questo piatto non posso fare a meno di rivedere Taly bambina vicino ai fornelli (già) col nonno che le diceva: "Signorina, stai qua! Ti faccio vedere come si fanno i bucatini! E' ora che impari se ti vuoi sposare!" Forse avevo 10 anni o ancora meno ma i bucatini del nonno ancora li faccio e spero tanto che mio marito (grande mangiatore di bucatini) non mi abbia sposata solo per questo!!! Vedrete si fanno in fretta...."

INGREDIENTI

BUCATINI
POMODORINI
PASSATA DI POMODORO
PANCETTA AFFUMICATA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
CIPOLLA
AGLIO
PREZZEMOLO
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Tritate grossolanamente la pancetta, un grosso spicchio d'aglio e un mazzetto abbondante di prezzemolo, aggiustate di pepe il tutto.

Con un coltello lungo e pesante cominciate a battete il tutto, rigirando spesso, in modo che alla fine otterrete un trito fine.



2 Preparate il sugo facendo soffriggere la cipolla tritata finemente in poco olio extra vergine d'oliva.

Non appena è bionda aggiungete i pomodorini scottati, pelati e tritati grossolanamente. Fate soffriggere un po' e poi aggiungete la passata e salate, se occorre aggiungete un po' d'acqua.

Fate consumare a fiamma moderata e poco prima di spegnerlo aggiungete il battuto.



3 Prima di spegnere il fuoco, lasciate che il fondo sia amalgamato bene.



4 Fate saltare i bucatini cotti al dente nella padella col sugo. Se di gradimento, potete aggiungere del parmigiano grattugiato.