

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.