

Bucatini all'amatriciana



Ingredienti

- 350 grammi bucatini
- 400 grammi pomodori perini maturi
- 180 grammi guanciale in una sola fetta
- 1 cipolla
- 1 peperoncino piccante fresco
- pecorino
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione

- Sbollentate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e tagliateli a filetti.
- Tagliate il guanciale a cubetti, ponetelo in un tegame con poco olio e fatelo rosolare, quindi sgocciolatelo dal grasso di cottura, che lascerete nel tegame, e tenetelo in caldo.
- Nel fondo di cottura fate imbiondire la cipolla tritata finemente e il peperoncino, aperto a metà per il lungo e privato dei semi; aggiungete i pomodori, salate leggermente e lasciate sobbollire il sugo per 15 minuti su fuoco moderato.
- Nel frattempo, in una capace pentola portate a bollore abbondante acqua salata, tuffatevi i bucatini e scolateli al dente.
- Eliminate dal sugo il peperoncino, unite il guanciale e lasciate insaporire.
- Scolate i bucatini e versateli in una zuppiera, conditeli con il sugo ben caldo e completate con abbondante pecorino grattugiato.