

CANTINE CONTE ZANDOTTI



TELEFONO +39.06.20609000
FAX. +39.06.20609178
<http://www.cantinecontezandotti.it>
e-mail info@cantinecontezandotti.it

Bucatini alla “Amatriciana”

Ingredienti: (per 4)

350 g. di bucatini
150 g. di guanciale
1 cipolla
1 peperoncino rosso piccante
5 o 6 pomodorini ben maturi
100 g. di pecorino romano grattugiato
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
Sale

In un tegamino fate rosolare a fuoco vivo nell'olio il guanciale tagliato a pezzetti. Scolatelo dal condimento e tenetelo da parte in caldo. Nello stesso fondo di cottura mettete la cipolla, mondata e tritata e il peperoncino diviso a metà. Quando la cipolla sarà ben dorata, versate i pomodori mondati e tagliati a filetti. Salate il tutto e fate cuocere per 10 minuti mescolando spesso. Portate ad ebollizione abbondante acqua salata e cuocetevi i bucatini. Mentre la pasta cuoce, togliete dal sugo il peperoncino, unitevi il guanciale e scaldare tutto. Scolate i bucatini al dente e versateli in un piatto da portata caldo. Conditeli con la salsa e con metà del pecorino, mescolate e servite portando in tavola il pecorino restante.