

Bucatini all'amatriciana

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 40 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 591 Kcal

Ingredienti:

- 400 g bucatini
- 80 g guanciale
- 200 g pomodori maturi
- 30 g cipolle
- pz peperoncini piccanti
- q.b. olio di oliva extravergine
- q.b. sale
- 100 g pecorino



Preparazione

In una padella scaldate tre cucchiai d'olio, insaporitevi la cipolla tagliata a fettine molto sottili e, quando comincia a colorire, aggiungete il peperoncino sminuzzato e il guanciale tagliato a dadini, fatelo dorare e poi toglietelo dal recipiente e tenetelo da parte al caldo. Mettete nella padella i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a filetti, cuocete per circa 5 minuti. Lessate i bucatini in acqua salata, sgocciolateli, cospargeteli con i pezzetti di guanciale, quindi conditeli con la salsa di pomodoro e infine spolverizzate con abbondante pecorino. Mescolate bene e servite.