



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bucatini all'amatriciana



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 600 gr di bucatini
- 160 gr di guanciale magro
- 100 gr di pecorino grattugiato
- 2 cucchiaini di olio
- 1/2 di cipolla
- 5 pomodorini tagliati a filettino
- Sale e pepe
- Peperoncino

Preparazione Bucatini all'amatriciana

Passo 1.

Dopo aver fatto rosolare nell'olio il guanciale tagliato a pezzi, toglietelo dal tegame.

Passo 2.

Nel fondo di cottura versate il peperoncino e la cipolla tagliata a pezzettini.

Passo 3.

Appena la cipolla si è imbiondita, versate i filettini di pomodoro, sale, pepe e mescolate per circa 10 minuti.

Passo 4.

Aggiungete i pezzi di guanciale messi da parte e fate cuocere.

Passo 5.

Nel frattempo, lessate e scolate al dente i bucatini fatti a pezzi.

Passo 6.

Versateli e mescolateli con la salsa.

Passo 7.

Vanno serviti con pecorino grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)