

LINGUINE ALL'AMATRICIANA

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta tipo linguine,
- 160 g di pancetta tagliata piuttosto grande,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1/4 cipolla tritata fine,
- pomodori pelati,
- peperoncino,
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale.

Mettete in un tegame la pancetta tagliata a pezzi con l'olio; fatela rosolare a fiamma vivace, poi sgocciolatela e tenetela in caldo.

Aggiungete al fondo di cottura la cipolla e il peperoncino; quando la cipolla è dorata aggiungete il pomodoro, condite con sale e mescolate per 8-10 minuti.

Eliminate il peperoncino e completate il sugo con i pezzi di pancetta.

Mentre si prepara il sugo, cuocete le linguine in abbondante acqua bollente, leggermente salata e scolateli al dente; metteteli in un piatto di servizio abbastanza grande e caldo e ricopriteli con il pecorino e il sugo.