
BUCATINI ALL'AMATRICIANA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di bucatini,
- 100 g di guanciale,
- 350-400 g di pomodorini,
- 50 g di formaggio grana,
- 50 g di pecorino,
- 1/2 cipolla bianca,
- peperoncino,
- sale,
- pepe,
- olio.

Rosolare la 1/2 cipolla tritata con il guanciale, unire il peperoncino ed i pomodorini a ciliegia (tagliati in metà) e privati del liquido di vegetazione, cuocere per 15-20 minuti.

Togliere il peperoncino ed aggiustare di sale e pepe, far cuocere i bucatini in abbondante acqua salata, scolarli e padellarli nel sugo.

Prima di servirli, ma ancora nella padella di mantecazione, unire, mescolando sempre, prima il formaggio grana e poi, all'ultimo, il pecorino.