

BUCATINI ALL'AMATRICIANA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di bucatini,
- 50 g di pancetta affumicata,
- 50 g di guanciale (in mancanza di esso usate pancetta normale),
- una cipolla,
- olio,
- burro,
- un pezzetto di peperoncino rosso,
- una scatola di pomodori pelati,
- sale,
- pepe,
- pecorino grattugiato.

Ponete al fuoco una pentola con abbondante acqua salata per lessare la pasta.

In attesa che l'acqua arrivi ad ebollizione, mettete in una bassa casseruola (che possa poi contenere anche i bucatini) la pancetta affumicata e il guanciale tagliati a listarelle, la cipolla affettata molto sottilmente, 3 cucchiari di olio, un bel pezzetto di burro e il peperoncino rosso tagliato a pezzetti piccolissimi (eventualmente potete usare anche quello secco, sbriciolato); fate rosolare bene il tutto, mantenendo la fiamma molto moderata: occorreranno poco più di 10 minuti.

Quindi buttate nella casseruola i pomodori pelati, schiacciandoli con la forchetta; salate, pepate in abbondanza e fate cuocere, sempre a fuoco moderato, fino a che il sugo si addenserà leggermente presentandosi un po' untuoso.

Intanto fate lessare i bucatini e scolateli al dente; appena pronti, rovesciateli nella pentola del sugo, mescolandoli bene; cospargeteli di pecorino grattugiato (circa 60-70 g), mescolateli ancora e teneteli per un attimo sul fuoco basso.

Trasferite quindi la pasta nella zuppiera di servizio, riscaldata in precedenza, e servite subito.

Se volete, al momento di mangiare potete aggiungere un'altra manciata di pepe.