

RICETTA DEL GIORNO

Bucatini all'amatriciana

INGREDIENTI: 400 g di bucatini, 150 g di guanciale (o pancetta), tre pomodori maturi, un peperoncino rosso, 40 g di formaggio pecorino romano grattato, pepe, sale.

PREPARAZIONE: Tagliare il guanciale a fette e poi a rettangolini, metterlo in una casseruola e, con pochissima acqua, sciogliere il grasso. Poi togliere il guanciale, unire nel grasso i pomodori spellati, privati dei loro semi e tagliati a pezzi, insaporire con il peperoncino sbriciolato, salare poco e pepare. Cuocere per 10 minuti. Poi rimettere il guanciale nel sugo, facendolo appena riscaldare. Cuocere i bucatini, in acqua salata al dente, scolarli e condirli con il pecorino e con il sugo. Mescolare bene e servire caldo.