

Bucatini all'amatriciana

Giulia tecchio

INGREDIENTI

- 400 g di bucatini
- 200 g di guanciale magro di maiale / pancetta tesa
- 300 g di pomodori maturati
- $\frac{1}{2}$ cipolla
- olio extravergine di oliva
- pecorino grattugiato
- sale
- peperoncino rosso in polvere



INGRÉDIENTS

- 400 g de bucatini
- 200 g de joue de porc maigre /
bacon étiré
- 300 g de tomates mûres
- ½ hachoir
- huile d'olive extra vierge
- fromage de brebis râpé
- sel
- poudre de piment rouge



preparazione

tagliare il guanciale a dadini quindi rosolatelo in alcuni cucchiai di olio: quando il grasso si è sciolto mettetelo da parte. Rosolate la cipolla tritata poi unite i pomodori pelati tagliati piccoli e senza semi. per 10 minuti lasciate il sugo in pentola e aggiungete il guanciale e un po di peperoncino. scolate la pasta e mescolate il sugo



Préparation

coupez le bacon en cubes puis faites-le dorer dans quelques cuillères à soupe d'huile: lorsque le gras a fondu, mettez-le de côté. Faites dorer l'oignon haché puis ajoutez les tomates pelées coupées en petits morceaux et sans graines. pendant 10 minutes laissez la sauce dans la casserole et ajoutez le bacon et un peu de piment. Égoutter les pâtes et mélanger la sauce



In origine
la ricetta non prevedeva il
pomodoro perchè è stata
inventata prima del 1492





Initialement
la recette n'incluait pas la tomate
car elle a été inventée avant
1492