



Bucatini all'amatriciana - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

primi - guanciaie - pancetta

Ingredienti:

250 gr di pasta tipo bucatini
100 gr di pancetta affumicata
1 cipolla
1 barattolo da 1/2kg di pomodori pelati
sale, pepe
basilico fresco
olio evo
pecorino romano

Affettare finemente la cipolla e rosolarla insieme alla pancetta in 4 cucchiai di olio evo.
(Io metto la pancetta affumicata perchè il guanciaie, col quale è d'obbligo preparare questo piatto, è più grasso e non mi piace... ma voi regolatevi di conseguenza!!)
Aggiungere i pomodori pelati tagliati a cubetti, un pizzico di sale e 4/5 foglie di basilico fresco.
Cuocere per una decina di minuti a fuoco lento, condire la pasta e cospargere di formaggio pecorino grattugiato e un pizzico di pepe nero.

