Alessandro Borghese Kitchen Sound, amati bucatini all'Amatriciana

borghese-13-620aad57

BUCATINI ALL’AMATRICIANA
TRATTO DA: C’ERAVAMO TANTO AMATI
(Costo € - Tempo 20min - Difficoltà #)

Ingredienti:
400 g pasta bucatini
200 g guanciale
200 g pomodori san marzano
3 cucchiai di aceto di vino rosso
Sale q.b.
Pecorino romano q.b.

Preparazione:
Taglia 2 fette sottili di guanciale e 2 più spesse. Da quelle più spesse, elimina la cotenna e in seguito ricava dei pezzettini, mentre da quelle sottili ricava delle strisce larghe.
Metti a rosolare il guanciale in un tegame capiente senza aggiungere olio.
Lava i pomodori e tagliali a pezzettoni grossolanamente.
Sfuma il guanciale con aceto di vino rosso, facendolo evaporare. Aggiusta di sale.
Conserva in una ciotolina un po’ di guanciale croccante per la decorazione del piatto.
Incorpora nel tegame i pomodori a pezzi e fai cuocere lentamente.
Porta a bollore l’acqua per la pasta e aggiungi il sale.
Cuoci i bucatini per 11 minuti.
Termina la loro cottura nel tegame con il sugo di pancetta e pomodoro.
Manteca con abbondante pecorino romano e fai riposare per qualche minuto in modo da far

rapprendere il sugo nei bucatini.
Impiatta i bucatini all’amatriciana guarnendo con il guanciale croccante (precedentemente conservato) e una grattata di pecorino romano.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno