

# Amatriciana

## Ingredienti

500 gr.di bucatini o spaghetti  
200 gr.di guanciale  
un goccio di vino bianco secco  
400 gr.di pomodorini o pelati di qualità  
Pecorino romano  
un pezzetto di peperoncino fresco o essiccato  
sale e pepe q.b.

## Preparazione

Far imbiondire, in una padella, il guanciale, tagliato a listelli lunghi. Aggiungere il vino bianco, il pepe nero q.b. eventualmente il peperoncino e cuocere a fuoco lento per alcuni minuti finché il guanciale non risulterà leggermente dorato.

Togliere dalla padella i listelli di guanciale, sgocciolare bene e tenerli da parte possibilmente in caldo, evitando così il rischio di farli diventare troppo secchi e salati. Unire i pomodori tagliati a filetti e privati dei semi, avendoli precedentemente sbollentati, oppure utilizzare pomodori pelati di qualità. Salare, mescolare e cuocere a fuoco vivo per circa 15 minuti. Unire alla salsa i listelli di guanciale precedentemente messi da parte, mescolando nuovamente la salsa. Cuocere la pasta in acqua leggermente salata. A cottura quasi ultimata, scolare, ripassare nella padella con il sugo, aggiungere il pecorino romano, impiattare, spolverando con il pecorino e servire.