



Bucatini all'amatriciana *con Tagliette*

PORZIONI: 2

PREPARAZIONE: 10 MIN

COTTURA: 20 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di guanciale Citterio

200g Bucatini

200g Pomodori pelati

40g Pecorino Romano DOP

20ml Vino bianco secco

1 Peperoncino



PREPARAZIONE

- Mettete a bollire l'acqua per cuocere la pasta.
- In una padella antiaderente, fate rosolare le tagliette di guanciale a fiamma bassa per 7-8 minuti, fino a quando il grasso non diventa trasparente e la carne croccante. Mescolate frequentemente per evitare che bruci.
- Una volta sciolto il grasso del guanciale, sfumate con il vino bianco, alzate la fiamma e lasciate evaporare completamente. Trasferite le tagliette di guanciale in un piatto e tenetele da parte.
- Nella stessa padella utilizzata per il guanciale, aggiungete il peperoncino intero privato dei semi e i pomodori pelati. Cuocete il sugo a fiamma moderata per circa 10 minuti, aggiustando di sale a piacere.
- Versate gli spaghetti nell'acqua bollente e cuoceteli al dente.
- Eliminate il peperoncino dal sugo, unite le tagliette di guanciale messe da parte e mescolate per amalgamare bene.
- Scolate gli spaghetti e versateli nella padella con il sugo. Saltate molto velocemente per amalgamare bene la pasta al condimento.
- Per finire, spolverizzate gli spaghetti con il Pecorino Romano DOP grattugiato e servite immediatamente.



CITTERIO