

Bucatini all'amatriciana

written by Redazione | 13/11/2015



I «Bucatini all'Amatriciana» ti fanno paura perchè minacciano la tua camicia? Usa gli spaghetti o i rigatoni perchè rinunciare a questo sugo è un delitto!

Che sia un pranzo in famiglia oppure un'allegria cena tra amici il **sugo all'Amatriciana** è una ricetta che accontenta tutti sia quando condisce i tipici bucatini che quando si accompagna agli spaghetti o ai rigatoni. Il gusto è davvero buonissimo e deriva dal sapore inconfondibile dei suoi ingredienti principali ossia il guanciale, il Pecorino romano e il pomodoro.

L'**Amatriciana** prende il nome dalla cittadina di Amatrice, in provincia di Rieti, ma si è poi diffusa anche a Roma e nel resto della regione diventando una delle **ricette tipiche della cucina laziale** dove se ne conoscono diverse varianti. Nei manuali classici della cucina romana, ad esempio, viene contemplato l'uso della cipolla mentre nella ricetta ufficiale di Amatrice si escludono sia la cipolla che l'aglio. Il grasso di cottura nelle antiche ricette corrisponde al grasso del guanciale ma abitualmente può essere sostituito dall'olio extravergine di oliva o dallo strutto. Ad Amatrice, al posto del Pecorino romano viene sostituito il Pecorino locale.

Il **Comune di Amatrice**, con la delibera n. 27 del 2015, ha formalizzato le ricette dell'**Amatriciana Bianca** e dell'**Amatriciana Rossa** in un disciplinare di produzione **De.C.O.** (Denominazione comunale d'origine) e, in accordo con la Regione Lazio, ha avviato il procedimento per richiedere il riconoscimento europeo **STG** (Specialità Tradizionale Garantita) del sugo all'Amatriciana.

La ricetta dei Bucatini all'Amatriciana che proponiamo è stata inviata da **Armira Kaja**, un nostro

appassionato lettore e studente alla scuola alberghiera ma ognuno può apportare le varianti e le integrazioni che i propri gusti gli suggeriscono.

Ricetta dei Bucatini all'amatriciana

Categoria: Primi piatti

Difficoltà: Basso

Costo: Basso

Dosi: per 4 persone

Tempo di cottura: 10 minuti per il sugo e 10 minuti per la pasta

Tempo totale di preparazione: 20 minuti.

Ricetta segnalata da: Armir Kaja



Si consiglia un **vino rosso** come un **Montepulciano d'Abruzzo**.

Ingredienti

- 500 gr di bucatini;
- 400 gr di guanciale;
- 1/2 cipolla;
- 1 spicchio d'aglio;
- 8 dl di salsa di pomodoro;
- sale e pepe q.b.;
- formaggio Pecorino grattugiato q.b.

Preparazione

1. In una pentola mettiamo a bollire l'acqua per cuocere i bucatini;
2. nel frattempo, in una padella facciamo imbiondire 400 gr di guanciale tagliato a listarelle;
3. a metà cottura aggiungiamo mezza cipolla tagliata a fettine e uno spicchio d'aglio;
4. lasciamo cuocere il tutto in modo che i sapori si leghino tra loro e poi aggiungiamo la salsa di pomodoro a pezzi;
5. dopo 5/6 minuti, aggiungiamo la pasta cotta al dente quindi mescoliamo e spolveriamo con abbondante Pecorino grattugiato;
6. impiattiamo e serviamo;
7. gustiamo!