

## BUCATINI ALL'AMATRICIANA



**INGREDIENTI:** 250 grammi di guanciale, di pancetta stesa salata o di pancetta arrotolata, in fette alte circa un dito, proibita la pancetta affumicata o non stagionata – 1 kilo di pelati o di polpa di pomodoro mutti – un bel mazzetto di basilico – 2 peperoncini – pecorino romano da grattugiare – un pacco di bucatini – olio extravergine di oliva – sale – pepe nero macinato.

**PREPARAZIONE:** coprire il fondo di un tegame con l'olio extravergine di oliva – tagliare a listelli o a dadini il guanciale o la pancetta e versare nel tegame – accendere il fuoco a fiamma media e far dorare bene la pancetta, niente cipolla e niente vino – aggiungere i pelati o la polpa mutti – aggiungere un bel mazzetto di basilico intero – aggiungere i 2 peperoncini spezzettati e, per chi lo gradisce, una spolverata di pepe nero in polvere - salare leggermente, mescolare e coprire, lasciando cuocere a fiamma media il tempo della preparazione dei bucatini, circa 20 o 30 minuti, mescolando di tanto in tanto – mettere una pentola d'acqua a bollire – quando bolle salare poco e calare i bucatini – preparare una generosa quantità di pecorino romano grattugiato – quando i bucatini sono pronti spegnere al sugo e scolare la pasta – condire con abbondante salsa e spolverare con abbondante pecorino grattugiato – tenetevi a portata di mano del buon pane casereccio per fare la scarpetta.