

Amatriciana



Temps de préparation: 30 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (2 personnes)

• Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 180 g
- Bucatini 180 g
- Guanciale 80 g
- Pecorino romano aop 40 g
- Poivre en grains q.s.
- Sel q.s.

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Couper le guanciale en lanières et râper le pecorino.
2. Faire chauffer une poêle sur le feu et faire rissoler le guanciale quelques minutes, puis ajouter la **Coulis de Tomates** et laisser cuire 15 min.
3. Pendant ce temps, porter l'eau à ébullition, saler et cuire les bucatini pendant les 3/4 du temps de cuisson.
4. Égoutter les pâtes dans la casserole de la sauce, ajouter une louche d'eau et terminez la cuisson.
5. Terminer la recette en incorporant les pâtes avec une partie du pecorino et du poivre.