

Bucatini all'amatriciana



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (2 persone)

- **Ingredienti**

- Passata Classica 700g 180 gr
- Bucatini 180 gr
- Guanciale 80 gr
- Pecorino romano dop 40 gr
- Pepe in grani q.b.
- Sale q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

1. Tagliare a listarelle il guanciale e grattugiare il pecorino.
2. Scaldare una padella sul fuoco e rosolare il guanciale per qualche minuto, dopodiché aggiungere la **Passata Classica Pomi** e far cuocere per 15 min.
3. Nel frattempo portare a bollire l'acqua, salarla e cuocere i bucatini per 3/4 del tempo di cottura.
4. Scolare la pasta nella padella del sugo, aggiungere un mestolo di acqua e completare la cottura.
5. Concludere la ricetta mantecando la pasta con parte del pecorino e pepe.