Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bucatini all'amatriciana (avec du vrai guanciale)

Ingrédients

400 g de bucatini, 150 g de guanciale, 5 cl de vin blanc, 100 g de pecorino romano, 400 g de tomates pelées "san Marzano", 3 càs d' huile d'olive, ,

Préparation

Faire revenir dans l'huile d'olive du « guanciale » émincé (joue de cochon comme de la pancetta mais c'est de la joue). Une fois doré, déglacer au vin blanc, retirer le guanciale, ajouter les tomates pelées, et poursuivre la cuisson. Assaisonner.
Sur feu doux, concasser réduire la sauce. Pendant ce temps, cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée (4 litres/8 g de sel/litre) jusqu'à une cuisson "al dente". Ajouter les pâtes à la sauce. Ajouter le guanciale, poursuivre la cuisson quelques minutes.Poivrer.
Servir, accompagné de pecorino râpé (obligatoire !).

Commentaires

Notes :