Pomì
O Così. O Pomì.

Bucatini all'amatriciana

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Bucatini: 180 gr
- Guanciale: 80 gr
- Pecorino romano dop: 40 gr
- Pepe in grani: q.b.
- Sale: q.b.

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 Pomì*** e far cuocere per 15 min.
3. Nel frattempo portare a bollore 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.

For this recipe we used:

Passata Classica 180 gr