

GLI EDITORIALI

Amatriciana

Un piatto della tradizione, da gustare fino all'ultimo boccone.

Tempo preparazione: 45 minuti

Difficoltà: facile

4 persone

Ingredienti:

- 400 gr di bucatini/spaghetti Bennet
- 200 gr di guanciale
- 350 gr di pomodori pelati Bennet
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- Q.b. di peperoncino
- Q.b. di sale Bennet
- Q.b. di Pecorino romano DOP Selezione Gourmet Bennet



Procedimento:

Pulire il guanciale togliendo la cotenna e la parte con il pepe e tagliarlo a listarelle grosse.

Rosolarlo in padella e poi sfumarlo con del vino bianco.

Togliere il guanciale e, nella stessa padella, cuocere i pomodori pelati schiacciati con le mani.

Dopo 15 minuti di cottura aggiungere il peperoncino, il guanciale, aggiustare di sale e far cuocere per altri 10 minuti.

Cuocere la pasta in acqua salata, una volta cotta condirla con il sugo.

Impiattare e, sopra, grattugiare del pecorino romano.