

La ricetta originale, nata ad Amatrice, prevede gli spaghetti e non i bucatini.

Ingredienti

spaghetti
peperoncino fresco
olio extravergine d'oliva
pecorino romano da grattugiare
guanciale
pomodori pelati o passata
vino bianco
pepe nero

Dosi orientative per 2 persone

spaghetti 160 gr
peperoncino fresco piccolo: mezzo
olio EVO 10-20 gr.
pecorino romano 35-40 gr.
guanciale 50 gr.
pomodori pelati o passata 150-180 gr.
vino bianco (3 cucchiaini da tavola circa)
pepe nero: q.b.

Procedimento

Eliminare la cotenna dal guanciale e tagliarlo a listarelle dello spessore di circa mezzo centimetro. In una padella versare l'olio EVO e mettere a rosolare il guanciale mescolando spesso per una cottura uniforme. Quando è diventata trasparente la parte grassa del guanciale sfumare con il vino bianco e lasciarlo evaporare continuando a cuocere. Aggiungere il peperoncino e quando il vino sarà sfumato togliere il guanciale dal fuoco e tenerlo al caldo. I pelati (senza semi) o la passata vanno fatti cuocere nella padella in cui è stato cotto il guanciale. Occorre cuocere fino a che il pomodoro sia totalmente sciolto. Gli spaghetti vanno cotti al dente e una volta scolati versati nella padella con il sugo aggiungendo il guanciale e mescolando per fare amalgamare. Alla fine aggiungere il pecorino e il pepe nero.