

BUCATINI

ALL'AMATRICIANA



*Bucatini é uma massa comprida, pouco maior que o spaghetti e oca por dentro.
Guanciale é um tipo de bacon não defumado feito da bochecha do porco.*

INGREDIENTES

4 PORÇÕES

- 400 g bucatini (ou espaguete)
- 100 g guanciale (ou bacon)
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 pimenta peperoncino (ou similar) inteira
- 1/2 xícara de queijo pecorino
- 4 tomates maduros picados
- 1/4 xícara de vinho branco
- sal e pimenta do reino

COMO FAZER

1. Cozinhe a massa em água abundante e salgada, seguindo as instruções da embalagem, até estar *al dente*.
2. Pique o bacon ou guanciale em pedaços pequenos.
3. Em uma panela média, aqueça o azeite juntamente com a pimenta inteira. Neste azeite, frite os pedaços de bacon até que estejam crocantes.
4. Retire o bacon da panela e escorra em papel toalha. Reserve.
5. Despeje o vinho branco na panela e, com uma espátula, raspe bem o fundo para retirar todo o sabor que ficou grudado .
6. Acrescente os tomates, tempere com sal e pimenta do reino e deixe cozinhar por alguns minutos. Retire a pimenta (que à essa altura já deixou seu gosto no molho) e volte com o bacon para a panela. Cozinhe até engrossar.
7. Quando o macarrão estiver cozido, escorra e misture com o molho e o queijo pecorino.