

Ingredienti:

bucatini 500 gr
guanciale 200 gr
cipolla 500 gr
pomodori freschi 800 gr
pecorino grattugiato 60 gr
vino bianco secco 60 gr
aglio
olio extravergine d'oliva
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione:

Eliminare la cotenna del guanciale

e tagliarlo prima a fette, poi a bastoncini.

Soffriggere i bastoncini in casseruola con l'olio e uno spicchio di aglio schiacciato.

Quando l'aglio sarà imbondito, eliminarlo e aggiungere peperoncino a piacere e la cipolla a fettine. Farla appassire, quindi sfumare con il vino bianco secco, alzando un po' il fuoco per farlo evaporare.

Una volta evaporato il vino, unire i pomodori freschi, privati della pelle e tagliati a spicchi. Coperchiare e cuocere per 50' circa (i tempi però variano secondo il grado di maturazione dei pomodori).

Lessare i bucatini, scolarli al dente, rimetterli nella casseruola calda e condirli subito con il sugo. Servirli immediatamente con il pecorino grattugiato e una macinata di pepe.

