

# AMATRICIANA

---

## PREPARACIÓN

5 minutos

## COCCIÓN

10 minutos

## PARA

4

---

## INGREDIENTES

400 g pasta bucatini o rigatoni, preferiblemente  
100 g guanciale o papada ibérica curada  
200 g tomate pelado entero  
50 g pecorino romano o queso de oveja muy curado  
aceite de oliva virgen extra  
guindilla al gusto  
pimienta negra

## INSTRUCCIONES

- Poner a hervir una olla con abundante agua. Salar (10 g por cada litro de agua).
  - Preparar los ingredientes: cortar el guanciale/papada ibérica en daditos o tiritas y rallar el pecorino.
  - En una sartén poner una cucharada de aceite de oliva, el guanciale y la guindilla.
  - Cuando el guanciale esté dorado y crujiente, podemos apartarlo si queremos que quede crujiente o seguir con la receta.
  - Si queremos usar cebolla (es una herejía común) es el momento de añadirla para que se haga en la grasa del guanciale.
  - Si no usamos cebolla, pasamos directamente al tomate (que entonces se cocinará o con el guanciale o, si lo hemos apartado, en la grasa del guanciale).
  - Mientras, cocer la pasta. La escurriremos muy al dente para que se acabe de hacer en la sartén, recordando guardar un poco del agua de cocción.
  - Añadir la pasta a la sartén con el tomate y terminar de cocer la pasta, añadiendo un cazo de agua de cocción (unos 30 ml por cada 100 g de pasta aproximadamente).
  - Saltear todo un minuto o dos, incorporar el guanciale, apagar el fuego y añadir el pecorino y la pimienta negra. Mezclar y servir.
-