



RIGATONI ALL'AMATRICIANA

Ingredienti

350 gr di rigatoni
150 gr di guanciale
500 gr di passata di pomodoro
Sale, peperoncino
Pecorino
Olio extravergine di oliva

Procedimento

In una padella ben calda far rosolare il guanciale, tagliato a striscioline, fino a quando non sarà croccante ed avrà sciolto tutto il suo grasso.
Aggiungere il pomodoro, il peperoncino e poco sale.

Cuocere per 10 minuti.

Lessare la pasta al dente, scolarla e trasferirla nella padella con la salsa.
Padellarli nel sugo all'amatriciana, servire cospargendo di pecorino grattugiato.