

Bucatini all'amatriciana



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g testenina bucatini
- 3 kašike ekstra devicanskog maslinovog ulja
- 80 g slanine guanciale
- 1 crni luk
- 1 paprika
- 50 ml crnog vina
- 100 g paradajza
- 50 g ceri paradajza
- 50 g pekorino sira
- so

Priprema

Obarite paradajz u ključaloj vodi, oljuštite ga i sitno iseckajte. Isecite slaninu na trake. Sitno iseckajte crni luk.

Napunite veliki lonac vodom i pustite da prokljuca. Dodajte kašiku soli i bukatini.

Ostavite da se slanina polako prži bez ulja u loncu i dodajte papriku isecenu na pola. Kuvajte dok se ne zacakli a onda dodajte crno vino. Kada vino ispari, izvadite papriku.

Ocedite slaninu, stavite je na tanjir i pokrijte da bi ostala meka i vlažna.

Zagrejte malo ekstra devicanskog maslinovog ulja u istom loncu i propržite crni luk, dodajte ceri paradjz isecen na kriške i kuvajte na tihoj vatri.

Na kraju, dodajte bukatini, narendajte pekorino sir i poslužite sa Koka-kolom.