

Bucatini All'Amatriciana

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BUCATINI (PÂTES)	500g
- TOMATE(S)	6
- CONCENTRÉ DE TOMATES	2 noix
- EAU	un peu
- PANCETTA (JAMBON)	20 tranches
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- PIMENT DE CAYENNE	
- CRÈME FRAÎCHE	1-2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- HUILE DE SESAME	
- PARMESAN EN BLOC	à râper
- BASILIC	qq feuilles
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez, coupez et épépinez les tomates. Découpez ensuite la chair en petits dés.
- Taillez la pancetta en dés. Faites-les griller à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Epluchez et hachez l'oignon et l'ail. Faites-les dans 2 c à s d'huile d'olive, puis ajoutez les dés de tomates.
- Assaisonnez de sel, poivre et piment de Cayenne. Intégrez le concentré de tomates et allongez avec un peu d'eau (la sauce doit rester un peu épaisse).
- Couvrez et poursuivez la cuisson de 10 minutes en mélangeant régulièrement. Liez avec la crème fraîche.
- Ajoutez ensuite les dés de pancetta grillés et réservez au chaud.
- Faites cuire les bucatinis le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les.
- Replacez les pâtes dans la casserole et mélangez-les avec un peu d'huile de sésame.
- Intégrez-y ensuite les 2/3 de la sauce.
- Répartissez-les ensuite dans des assiettes creuses et nappez le tout du reste de sauce.
- Accompagnez de parmesan fraîchement râpé et de basilic ciselé.

Remarque:

Les Bucatini peuvent être remplacés par des spaghettis ou des capellinis ... mais ces grosses pâtes type longs macaronis sont tellement bonnes !