RecetaKA

PASTA AMATRICIANA



Ingredientes para 8 porciones: 200 g bucattini (o tallarines) / ½ cebolla morada / 50 ml vino blanco / 2 cayenas / 300 g tomates Cherry / 70 g guanciale (o panceta ibérica) / 30 g tomate seco en aceite / 12 aceitunas negras / pecorino romano (o parmesano) / aceite de oliva virgen / sal / perejil fresco

CONTIENE GLUTEN

Elaboración

1. Picar finamente el perejil y la ½ cebolla. Reservar.
2. Poner una sartén al fuego, añadir un poco de aceite de oliva, salar ligeramente y sofreír la cebolla a fuego medio/bajo.
3. Cortar en tiras gruesas el guanciale (o panceta) y añadir a la sartén con la cebolla.
4. Añadir el tomate seco en aceite previamente cortado en tiras gruesas.
5. Añadir la cayena desmenuzada con los dedos y el vino. Dejar que reduzca a fuego fuerte.
6. Añadir los tomates Cherry y las aceitunas negras y remover salteándolo todo a fuego medio.
7. Cocer los bucattini o tallarines.
8. Sacar la pasta del agua e la incorporarla directamente a la sartén. Si vemos que está demasiado seco, añadir un poco del agua de cocción de la pasta. Añadir el perejil picado y mezclar. Servir inmediatamente.
9. Rallar por encima el pecorino o parmesano (al gusto)

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil