

## SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

Proposta da PALMA D'ONOFRIO



Tempo: 30 min.    Difficoltà: Bassa    Persone: 4

### INGREDIENTI

350 gr di spaghetti

150 gr di guanciale

500 gr di passata di pomodoro

Sale, peperoncino

Pecorino

Olio extravergine di oliva

Aceto di vino bianco q.b.

### PREPARAZIONE

In una padella ben calda unire il guanciale tagliato a striscioline e farlo rosolare, a fiamma vivace fino a quando non sarà dorate e croccante, sfumare con un cucchiaino di aceto, quindi, unire il pomodoro, il peperoncino e, se occorre, il sale. Cuocere per 10 minuti.

Lessare gli spaghetti al dente e padellarli nel sugo all'amatriciana, servire cospargendo di pecorino grattugiato.

È possibile realizzare un primo piatto, con la sola base di guanciale croccante e dorato senza l'aggiunta del pomodoro, padellando la pasta cotta al dente nel fondo di guanciale e servire cospargendo di pecorino grattugiato.

A Roma è conosciuta come **PASTA ALLA GRICIA**.

