

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**.

