

Pasta all'amatriciana di verdure

La **pasta all'amatriciana di verdure** è un primo piatto in cui la dolcezza del guanciale, o della pancetta se preferite, si unisce all'aromaticità e la croccantezza delle verdure. È un'ottima ricetta estiva per unire insieme pomodoro, cipolle, peperoni, sedano e zucchine.

La **pasta all'amatriciana di verdure** è da gustare appena pronta, spolverizzata con il Pecorino, ma se vi avanza si può conservare un giorno in frigorifero ben coperta e può essere successivamente gratinata al forno. In questa variante potete unire qualche cubetto di formaggio in modo che fonda e renda il piatto più morbido e saporito.

Il piatto utilizzato nella foto è un bellissimo piatto piano in ceramica fatto a mano in Italia della linea Preta di Arcucci Trade.



INFORMAZIONI

- 2 persone
- **650Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 50 g di guanciale di maiale
- 100 g di pomodori pelati
- 50 g di cipolle rosse di Tropea
- 100 g di peperoni rossi
- 40 g di sedano
- 80 g di zucchine
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 foglie di basilico
- Sale
- 50 ml di vino bianco secco
- 160 g di pasta tipo spaghetti o rigatoni
- 20 g di pecorino romano grattugiato

PREPARAZIONE

- Tagliare il guanciale a cubetti di mezzo centimetro di lato circa.
- Spezzettare i pelati.
- Pulire la cipolla eliminando la buccia esterna quindi tagliarla a metà per il lungo, affettarla nello spessore di mezzo centimetro circa e ricavarne una dadolata.
- Lavare il peperone, tagliarlo a metà, eliminare torsolo, filamenti, semi e parte bianca all'interno. Tagliare delle striscioline da mezzo centimetro circa da cui ricavare una dadolata.
- Lavare le coste di sedano, eliminare le parti rovinate, quindi tagliarlo a listarelle da cui ricavare una dadolata di dimensione poco inferiori ai cubetti di cipolla e peperone. Il sedano è infatti la verdura che in cottura tende a rimanere più croccante.
- Lavare le zucchine, eliminare le estremità, quindi affettarle nello spessore di mezzo centimetro circa e ricavarne una dadolata.
- Mettere in una padella antiaderente l'olio, la cipolla e portarla sul fuoco a fiamma medio-alta.
- Far imbiondire la cipolla, quindi unire le altre verdure a cubettini, le foglie di basilico lavate e spezzettate, un pizzico di sale e cuocere per una decina di minuti a fiamma media, coperto.
- Mescolare di tanto in tanto e se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo unire un po' di acqua tiepida o di brodo vegetale.
- A fine cottura le verdure devono essersi intenerite, ma non sfaldarsi. Tenerle da parte coperte unendo un filo d'olio in superficie.
- Mettere in un'altra padella un filo d'olio, il guanciale e portarla sul fuoco.
- Rosolare il guanciale a fiamma vivace e quando comincia a colorarsi unire il vino.
- Cuocere fino a far evaporare la parte alcolica del vino. Il guanciale deve essersi ben colorito e presentare strinature brunaste.
- Unire il pomodoro, una generosa macinata di pepe, mescolare bene, quindi cuocere per una decina di minuti, senza coperchio. Il sugo deve appena restringersi e tutto deve risultare ben amalgamato.
- Coprire e tenere da parte.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente.
- Metterla in una ciotola, aggiungere la salsa di pomodoro e mescolare bene.

- Unire le verdure, tenendone da parte un po' per decorare, e mescolare.
- Distribuire nei piatti, unire le verdure tenute da parte e spolverizzare con il Pecorino.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Spaghetti, rigatoni, tonnarelli

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.