

Spaghetti all'amatriciana

Gli **spaghetti all'amatriciana** sono un primo piatto tipico del comune di Amatrice e si preparano con pochi semplici ingredienti del luogo come il guanciale, i pomodori e il pecorino. E' proprio nella sua semplicità, nella qualità delle materie prime e del rigoroso metodo di preparazione la sua bontà. E' uno dei piatti italiani più famosi nel mondo.

Gli **spaghetti all'amatriciana** ammettono nella preparazione una serie di varianti, noi vi proponiamo la ricetta più semplice, quella che ha acquisito la Denominazione Comunale di Amatrice. Se non trovate il pecorino di Amatrice, potete sostituirlo con un pecorino leggermente piccante, aromatico e poco salato.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 50 g di guanciale di maiale
- 200 g di pomodori pelati
- Olio extravergine di oliva
- 1 pezzo di peperoncino
- 20 ml di vino bianco secco
- Sale
- 200 g di spaghetti

PREPARAZIONE

- Tagliare il guanciale a fettine sottili, da cui ricavare delle striscioline lunghe al massimo un paio di centimetri e larghe uno.
- Spezzettare i pelati.
- Mettere in una padella un filo d'olio, il peperoncino, 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.
- Togliere dalla padella in guanciale utilizzando una ramina e metterlo in una ciotola, da coprire e tenere da parte.
- Nel fondo di cottura rimasto nella padella mettere il pomodoro. Mescolare bene, quindi cuocere per una decina di minuti, senza coperchio.
- Assaggiare per regolare di sale, quindi togliere il peperoncino e mettere i pezzetti di guanciale.
- Mescolare bene e cuocere per qualche minuto ancora, 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 il pecorino e la salsa, quindi mescolare bene.
- Servire accompagnando con altro pecorino grattugiato.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

