

Pasta All'amatriciana

Allora: per quattro persone si prendono 100 g di guanciale, si tagliano a pezzetti e si mettono a rosolare con pochissimo olio e un'idea di peperoncino in una pentola di ferro. Quando il grasso ? diventato ben trasparente, si aggiunge del vino bianco (stando attenti che non prenda fuoco) e lo si fa evaporare. Quindi si toglie il guanciale, che deve essere diventato ben croccante, e lo si tiene da parte al caldo (se si raffredda, diventa duro). Mentre si mettono a cuocere 400 g di spaghetti, si mette nella padella di ferro, che contiene il grasso sciolto del guanciale, il contenuto di una scatola di pomodori pelati. Si lascia cuocere qualche minuto, quindi si aggiunge una manciata di pecorino grattugiato. Regolare il sale. Quando la pasta ? quasi cotta, si rimette il guanciale nella padella. Scolata la pasta, si condisce il tutto in una zuppiera, aggiungendo abbondante pecorino grattugiato.

Ingredienti

100 G Guanciale Di Maiale
Poco Olio D'oliva
Peperoncino
Vino Bianco
400 G Pasta Tipo Spaghetti
1 Scatola Pomodori Pelati
Formaggio Pecorino Grattugiato
Sale

Note

Preparazione: 30 minuti.