

Spaghetti All'amatriciana

In una casseruola spennellata d'olio mettete il guanciale (o la pancetta) a dadini e fate soffriggere. Appena il grasso si è completamente sciolto aggiungete la cipolla tagliata a fettine sottili, fatela diventare leggermente dorata e poi unite i pomodori spellati, privati dei semi e spezzettati, il peperoncino sminuzzato, un pizzico di sale e uno di pepe. Coprite e cuocete per circa 40 minuti aggiungendo, se occorre, un po' d'acqua calda. Lessate in acqua salata gli spaghetti, scolateli al dente e conditeli con la salsa sul piatto da portata caldo. Vini di accompagnamento: Franciacorta Bianco DOC, Est!Est!!Est!!! Di Montefiascone DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Spaghetti
100 G Pancetta Di Maiale (o Guanciale Di Maiale)
500 G Pomodori
Peperoncino
1 Cipolla
Olio D'oliva
1 Pizzico Sale
1 Pizzico Pepe

Note

Preparazione: 40 minuti.