Pomì
O Così. O Pomì.

Amatriciana

Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla bianca: ½
- Guanciale: 250 gr
- Pecorino: 150 gr
- Peperoncino: 1
- Strutto: 1 cucchiaio

Preparazione

Ecco come preparare gli Spaghetti all’Amatriciana.

1. Soffriggere ½ cipolla bianca tritata in una padella con un filo di olio evo, aggiungere la passata classica Pomì e lasciare cuocere per almeno 15 minuti;
2. Tagliare le fette di guanciale a striscioline lunghe, uniformi e dello stesso spessore. Versare un cucchiaio di strutto nella padella in modo da ricoprirne completamente il fondo e farlo scaldare a fuoco vivo;
3. Aggiungere il peperoncino e le striscioline di guanciale girandole immediatamente;
4. Abbassare il fuoco e fare rosolare il guanciale per un paio di minuti, finché non abbia raggiunto la giusta coloritura giallo dorato;
5. Fermare la rosolatura versando il pomodoro già preparato e fare cuocere il sugo per circa 10 minuti, girandolo di tanto in tanto fino al raggiungimento di un giusto grado di densità e fluidità. A cottura ultimata togliere il peperoncino;
6. Usare il sugo per condire la pasta preferita e spolverare con una bella manciata di pecorino grattugiato.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr