

Amatriciana



Tempo di preparazione: 20 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

- **Ingredienti**

- Passata Classica 700g 500 gr
- Cipolla bianca ½
- Guanciale 250 gr
- Pecorino 150 gr
- Peperoncino 1
- Strutto 1 cucchiaino
- None

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Ecco come preparare gli **Spaghetti all'Amatriciana**. Soffriggere $\frac{1}{2}$ cipolla bianca tritata in una padella con un filo di olio evo, aggiungere la *Passata Classica Pomi* e lasciare cuocere per almeno 15 minuti. 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.

Aggiungere il peperoncino e le striscioline di guanciale girandole immediatamente.

Abbassare il fuoco e fare rosolare il guanciale per un paio di minuti, finché non abbia raggiunto la giusta coloritura giallo dorato. 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. Usare il sugo per condire la pasta preferita e spolverare con una bella manciata di **pecorino grattugiato**.