Pomì
O Così. O Pomì.

Tagliatelle di amatriciana, cestino di pecorino e guanciale croccante

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Farina: 300 gr
- Guanciale: q.b.
- Guanciale: 100 gr
- Pecorino: 100 gr
- Sale e pepe: q.b.
- Sugo all’amatriciana: 60 gr
- Uova: 2
- Vino bianco secco: q.b.

Preparazione

Mettete in padella il guanciale (senza olio) e fatelo cuocere a fiamma viva, per far sciogliere il grasso. Dopo qualche minuto versate il vino, fatelo sfumare ed aggiungetela polpa di pomodoro.
Cuocete a fiamma media, aggiustando di sale e pepe e lasciate che il sugo si addensi, quindi toglietelo dal fuoco e lasciatelo freddare. Versate sul piano di lavoro la farina, aggiungete al centro 2 uova ed il sugo all’amatriciana e lavorate l’impasto. Lasciatelo riposare, avvolto nella pellicola, per 30 minuti, quindi stendete la pasta e formate le tagliatelle.

Versate il pecorino grattugiato in un pentolino bollente, formate la cialda e stendetela su una ciotola capovolta, per farle prendere la forma. In un’altra padellina fate saltare alcuni pezzetti di guanciale, per renderli croccanti.
Cuocete la pasta per 5 minuti in acqua bollente, poi versatela nel tegame con il sugo per farla mantecare.
Mettete nel piatto il cestino di pecorino, versate le tagliatelle, aggiungete qualche pezzetto di guanciale e spolverate con altro pecorino ed un po’ di pepe.

For this recipe we used:

Polpa Fine 600 gr