

Amatriciana



Tiempo de preparación: 20 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate escurrido 1000g 500 gr
- Carrillera 250 gr
- Guindilla 1
- Manteca de cerdo 1 cucharada
- Media cebolla
- Queso de oveja 150 gr
- None

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Sofreír media cebolla blanca picada en una sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, añadir **eTomate escurrido Pomì** y dejar cocer al menos 15 minutos.

Cortar las rodajas de carrillera de cerdo en tiras largas, uniformes y del mismo grosor.

Verter una cucharada de manteca de cerdo en la sartén de modo que recubra completamente el fondo y calentar a fuego vivo.

Añadir la guindilla y las tiras de carrillera dándoles la vuelta enseguida.

Bajar el fuego y saltear las carrilleras por un par de minutos, hasta que queden de un color amarillo dorado.

Parar la fritura añadiendo el tomate antes preparado y dejar cocer la salsa unos 10 minutos, girando de vez en cuando hasta que adquiera la densidad y fluidez adecuadas. Terminada la cocción, quitar la guindilla.

Usar la salsa para condimentar la pasta preferida y espolvorear con un puñado abundante de queso de oveja rallado.