Amatriciana



Tempo di preparazione: 20 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Carrillera: 250 gr
- Guindilla: 1
- Manteca de cerdo: 1 cucharada
- Media cebolla:
- Queso de oveja: 150 gr

Preparación

Sofreír media cebolla blanca picada en una sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, añadir el **Tomate 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.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 500 gr

