

## Linguine all'amatriciana *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Mettete in un tegame la cipolla tritata con l'olio; fatela appassire a fiamma bassa, poi aggiungete la pancetta. Fatela rosolare qualche istante avendo cura di non farla abbrustolire: sfumate con il vino bianco. Aggiungete il pomodoro, condite con sale e abbondante pepe e mescolate. Coprite e lasciate cuocere. Mentre si prepara il sugo, cuocete le linguine in abbondante acqua bollente, leggermente salata e scolatele al dente; mettetele in un piatto di servizio abbastanza grande e caldo e ricopritele con il pecorino e il sugo.

### Consigli

Non fate abbrustolire la pancetta! Fatela rosolare con la cipolla solo fino a quando il grasso sarà divenuto trasparente, quindi procedete con l'aggiunta del vino e della salsa.

### Curiosità

Il nome amatriciana proviene dalla cittadina di Amatrice, in provincia di Rieti.

### Informazioni

**Preparazione** 45 minuti

**Cottura** 30 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Linguine** 300 grammi

**Pancetta** 160 grammi

**Cipolle** (mezza cipolla bianca)

**Olio extra vergine di oliva**

**Salsa di pomodori** 400 grammi

**Pecorino** 100 grammi

**Vino bianco** 50 millilitri

**Sale**

**Pepe**