

## La mia amatriciana *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

In questa ricetta abbiamo due preparazioni: i pomodori "canditi" e il sugo per l'amatriciana che vedrà la cipolla e il lardo ai pomodori fatti a parte.

Per i pomodori canditi:

lavate i pomodori e incidete dalla parte opposta al picciolo una croce nella buccia. fate bollire una pentola d'acqua (che poi userete per cuocere anche la pasta). Quando raggiunge il bollore, gettate dentro i pomodori e lasciateli per 1 minuto. Tolti dall'acqua spellate con facilità i pomodori.

Tagliateli a fettine e togliete la parte acquosa, in modo da ottenere solo la polpa; trasferite tutto in una piccola terrina e condite con olio, zucchero e erbe.

Scaldate una padella e fate "candire" i pomodori, abbrustolandoli per bene; poi metteteli da parte.

Per l'amatriciana:

Tagliate la cipolla a spicchi grossi, tagliate il lardo a pezzettoni di 2x½cm, tagliate a pezzettini mezzo peperoncino, quindi fate saltare in padella con un filo d'olio. Appena il tutto comincia a friggere, versate un po' di vino bianco in modo da abbassare la temperatura: ora dovrete continuare a versare vino e poi acqua finché la cipolla e il lardo non si ammorbidiranno.

Una volta passati a dovere il lardo e la cipolla, unite i pomodori canditi e se avete già pronti gli spaghetti, fateli saltare per mezzo minuto assieme al sugo.

Ecco pronta l'amatriciana, che avrà un dolce sapore un po' piccantino.

### Consigli

Ogni chef ama personalizzare le proprie ricette e bisogna dire che anche l'amatriciana ha subito nel tempo differenti evoluzioni e personalizzazioni: nessuno ve ne farà una colpa insomma se decidete di preparare anche voi un primo piatto a modo vostro, alternando l'uso di aglio o cipolla, usando salsa di pomodoro o pomodori freschi, guanciale piuttosto che pancetta al naturale e così via. Insomma, il consiglio che vi diamo è di sperimentare!

### Curiosità

L'amatriciana è così famosa che nel 2008 la Repubblica Italiana ha emesso un francobollo che ne celebra ingredienti e ricetta.

### Informazioni

**Preparazione** 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

**Lardo di colonnata** (2 fette spesse 7 mm di lardo di colonnata)

**Cipolle** (½ cipolla di Tropea)

**Vino bianco**

**Pomodori ramati**

**Zucchero**

**Erbe provenzali** (erbe provenzali (in alternativa origano e timo))

**Peperoncino**

**Olio extra vergine di oliva**

**Spaghetti** 200 grammi (n° 8)