

Spaghetti all'amatriciana *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Portare ad ebollizione l'acqua per gli spaghetti mentre si prepara il sugo. Tagliare il guanciale a dadini e far rosolare in un padellino con poco olio e peperoncino (a seconda del gusto). Quando il guanciale inizierà a scurirsi aggiungere il vino bianco e far sfumare; intanto sfilettare i pomodori a pezzi piccoli, quindi togliere il guanciale, tenendolo da parte, e cuocere il pomodoro a fuoco lento. Intanto cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Quando il pomodoro sarà cotto, aggiungere nuovamente il guanciale e cuocere ancora per qualche minuto. Scolare gli spaghetti ben al dente. Spolverarli con abbondante pecorino grattugiato, versarvi sopra il sugo, amalgamare bene per condire e servire.

Consigli

Se volete preparare gli autentici spaghetti all'amatriciana, non adoperate in alcun modo la cipolla e, soprattutto, scegliete il guanciale e non la pancetta.

Curiosità

Gli spaghetti all'amatriciana sono uno dei piatti più conosciuti della cucina laziale: l'origine è da ricercare nella cittadina di Amatrice.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Spaghetti 500 grammi

Guanciale 100 grammi

Pecorino romano 100 grammi

Polpa di pomodoro 400 grammi

Olio extra vergine di oliva (q.b.)

Peperoncino (q.b.)

Sale (q.b.)

Pepe

Vino bianco (mezzo bicchiere di vino bianco secco)