



SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

Ingredienti

350 gr di spaghetti
150 gr di guanciale
500 gr di passata di pomodoro
Sale, peperoncino
Pecorino
Olio extravergine di oliva
Aceto di vino bianco q.b.

Procedimento

In una padella ben calda unire il guanciale tagliato a striscioline e farlo rosolare, a fiamma vivace fino a quando non sarà dorato e croccante, sfumare con un cucchiaino di aceto, quindi, unire il pomodoro, il peperoncino e, se occorre, il sale. Cuocere per 10 minuti.
Lessare gli spaghetti al dente e padellarli nel sugo all'amatriciana, servire cospargendo di pecorino grattugiato.

È possibile realizzare un primo piatto, con la sola base di guanciale croccante e dorato senza l'aggiunta del pomodoro, padellando la pasta cotta al dente nel fondo

di guanciale e servire cospargendo di pecorino grattugiato.
A Roma è conosciuta come **PASTA ALLA GRICIA**.