

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Spaghetti all'Amatriciana

Una buonissima pasta che.. ... ha fatto il giro del mondo!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
20 minuti

Ingredienti

- Spaghetti - 250 g
- guanciale - 100 g
- olio extrav. - 2 cucchiari
- pelati - 400 g
- sale - q.b
- peperoncino - q.b.
- vino bianco - mezzo bicchiere
- pecorino - 80 g
- un piccolo pezzetto di cipolla e mezzo spicchio d'aglio (a piacere)

Preparazione

Ci sono tanti modi per preparare questa pasta. Io l'ho sempre fatta così! Mettiamo la pentola per cuocere la pasta sul fuoco e nel frattempo prepariamo il condimento. In una padella capiente mettiamo un filo d'olio e dopo averlo fatto leggermente scaldare vi versiamo il guanciale tagliato a listarelle o a dadini. Lo facciamo rosolare fino a che diventa lucido e leggermente dorato. Ne togliamo una parte, la mettiamo in un piattino e la useremo per guarnizione. Aggiungiamo, al resto del guanciale, il peperoncino, l'aglio e la cipolla tritati finemente. Facciamo cuocere un attimo e subito sfumiamo con il vino bianco. Facciamo evaporare. Versiamo i pelati tagliati grossolanamente e dopo aver salato, facciamo cuocere per una decina di minuti a fiamma vivace. Scoliamo la pasta direttamente nella padella e aggiungiamo pian piano il pecorino. Amalgamiamo per bene e serviamo aggiungendo un'ultima spolverata di pecorino e qualche fettina di guanciale dorato!

