

PRIMI PIATTI

Amatriciana rivisitata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'**amatriciana rivisitata** è un piatto molto particolare da offrire agli ospiti quando si vuol fare bella figura a tavola. Non serve avere una grande manualità ma anzi è una ricetta molto molto semplice ma di sicura riuscita. Si tratta di una ricetta che sembra articolata ma che invece è veloce ed elementare in sé e che magari potrete preparare anche in anticipo, realizzando il sugo in precedenza. Anche in questo caso si può fare un sughetto all'amatriciana semplice ma dalle materie prime di qualità. Quando infatti gli ingredienti sono pochi, bisogna sceglierli con cura in modo che il risultato sia eccellente! Se vi dovesse avanzare del guanciale provate anche i maccheroni con [guanciale e peperoni](#)

: terribilmente saporiti!

INGREDIENTI

1 cipolla e mezza

5 cucchiaini di olio

100 g di guanciale

10 g di zenzero fresco

30 ml di aceto balsamico

300 g di passata di pomodoro

50 g di pecorino

30 g di parmigiano

200 g di rigatoni.

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della amatriciana rivisitata, per prima cosa bisogna tagliare ad anelli 1 cipolla e farla friggere in 3 cucchiaini di olio in una padella fino a quando diventano dorati e croccanti, ma occhio a non bruciarle!



- 2 Scolateli su carta assorbente quando sono pronti.

A questo punto bisogna tagliare a fettine 50 g di guancia e rosolare in una padella antiaderente.



3 Scolare dal grasso e tenere in caldo.

Preparare un soffritto con mezza cipolla a dadini e 50 gr di guancia con poco olio, lasciate rosolare.



4 Aggiungete lo zenzero grattugiato e sfumare con l'aceto balsamico.

Unite 300 g di passata di pomodoro e cuocere per 30 minuti.



5 Salare e pepare.

Fuori dal fuoco mantecare con 50 g di pecorino e 30 g di parmigiano.



6 Frullare con il minipimer e tenere in caldo.

Lessare al dente i rigatoni, scolarli e adagiarli sopra un canovaccio.



7 Con l'aiuto della sacca da pasticciare riempite la pasta con la salsa.



8 Sistemateli in un piatto sul cui fondo si saranno disposti gli anelli di cipolla ed le strisce di guanciaie.

Terminare con un'abbondante grattugiata di pecorino.



CONSIGLI

Posso infornarli?

Per infornarli hai bisogno di aggiungere molto più sugo anche in superficie.

Posso preparare il sughetto dell'amatriciana rivisitata in anticipo?

Sì certo, sarà perfetto anche dopo un paio di ore.

Al posto del pecorino posso utilizzare della grana o del parmigiano?

Assolutamente sì!