

PRIMI PIATTI

Penne all'amatriciana con guanciale e peperoncino affumicato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

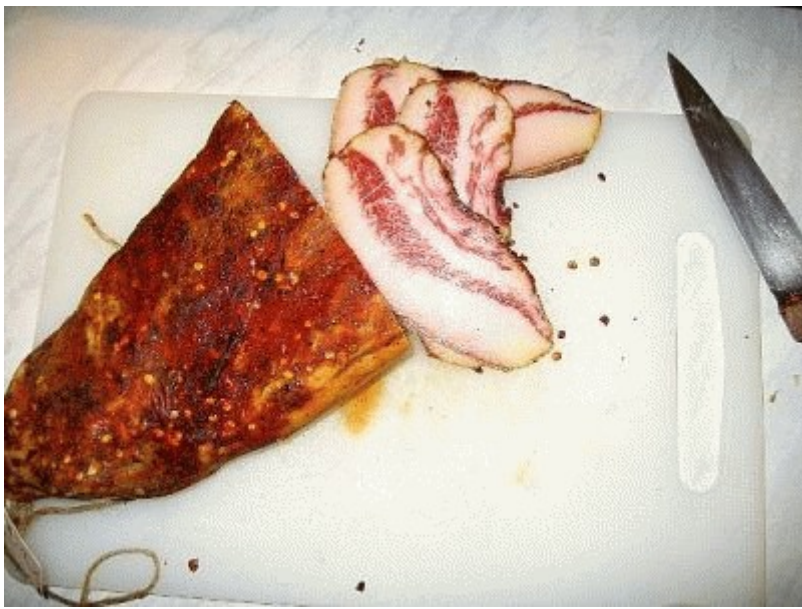


INGREDIENTI

PENNE 500 gr
GUANCIALE 100 gr
PECORINO ROMANO 100 gr
PEPERONCINI CHIPOTLES ADOBADOS
lattina di peperoncini affumicati - 1
CIPOLLE 2
SPICCHIO DI AGLIO 2
VINO BIANCO SECCO 200 ml
SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Affettare il guanciale a falde di 5 millimetri circa, togliere il lato dov'è il cuoio e tagliarlo a bastoncini di 5 millimetri di spessore. Togliere i semi e la buccia ai peperoncini e tritarli sottilmente. Tritare le cipolle grossolanamente e schiacciare l'aglio.



3 Dorare il guanciale a fuoco basso con un pizzico d'olio d'oliva. Togliere dal fuoco, lasciando il grasso del guanciale nella padella. Aggiungere cipolla e l'aglio e soffriggere

lentamente per 10 minuti circa, finché le cipolle diventano belle brune.



- 4 Far cuocere la pasta bene al dente. È importante che sia ben al dente perché continuerà a cuocere insieme al sugo. Aggiungere il vino, i peperoncini e la polpa di pomodoro. Cuocere per almeno 10 minuti o finché la pasta sia pronta. Unire le penne, il pecorino ed il sugo e lasciare riscaldare per 1 minuto.



Ricetta per 4 persone.

NOTE