

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla Amatriciana

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

SPAGHETTI 500 gr
GUANCIALE DI MAIALE 180 gr
POLPA DI POMODORO PRONTA 700 gr
PECORINO ROMANO 100 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Fate soffriggere il guanciale a listarelle in una padella con due cucchiaini d'olio extravergine d'oliva fino a quando risulti ben colorato e leggermente croccante.



2 Unite, a questo punto, il pomodoro alla padella e fate cuocere il tutto per circa 10 minuti insaporendo il sugo con pepe o peperoncino.





3 Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e trasferiteli nella padella con il sugo aggiungendo anche il pecorino grattugiato.



