

PRIMI PIATTI

Maccheroni guanciaiale e peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

FILEJA 400 gr
POMODORI freschi - 200 gr
GUANCIALE DI MAIALE 100 gr
PEPERONI 2
SPICCHIO DI AGLIO 2
BASILICO
PECORINO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

Maccheroni guanciaiale e peperoni ma non i soliti maccheroni e nemmeno il solito guanciaiale...infatti i maccheroni sono nientemeno che i maccheroncini al ferretto calabresi..fatti a mano da un impasto semplice di farina di grano tenero, semola di grano duro, acqua e sale...

Mentre il guanciaiale è speciale, si tratta di guanciaiale di suino nero calabrese...insomma un inno alla Calabria e ai suoi magnifici prodotti!!

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate i peperoni a falde, eliminate i filamenti interni e i semi e tagliateli finemente.



- 2 Versate un po' d'olio extravergine d'oliva in una padella e aggiungeteci i peperoni. Lasciate prendere calore.



- 3** Tagliate a pezzi piccoli i pomodori freschi e aggiungeteli nella padella con i peperoni.
Lasciate cuocere a fuoco brillante affinché i peperoni e i pomodori si ammorbidiscono.





- 4 Quindi trasferite il tutto in un tritattutto e frullate fino a creare una crema. Versate la crema in una ciotola e mettete da parte.





- 5** In una padella pulita versate un po' d'olio e aggiungeteci due spicchi d'aglio. Lasciate prendere calore.



- 6** Nel frattempo, tagliate a listarelle il guanciale e, quando l'olio è caldo, aggiungetelo nella padella lasciandolo rosolare bene.





7 Quando il guanciale risulta ben rosolato, aggiungete la crema di peperoni e pomodori preparata precedentemente.

Aggiungete qualche foglia di basilico fresco spezzettata a mano, salate leggermente ed eliminate gli spicchi d'aglio. Proseguite la cottura del sugo a fuoco basso per circa 5 minuti.





- 8 Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portate a bollore. Quando l'acqua bolle, salatela e tuffateci la pasta lasciandola cuocere al dente.



- 9 Scolate la pasta direttamente in padella e amalgamate il tutto. Quindi mantecate con il pecorino.



10 Servite i maccheroni, guanciale e peperoni ben caldi.

