

PRIMI PIATTI

Amatriciana speciale

di: *zucca e zucchina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 3 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



In ogni famiglia c'è un piatto speciale se poi si tratta di una **amatriciana speciale** ancora meglio! Questa versione è saporitissima l'hanno proposta sul forum di cookaround e abbiamo voluto mostrarvela perché la sua riuscita è davvero superlativa. Si tratta di un piatto economico è molto facile da fare, di quelli che si preparano quando dopo una giornata pesante non si è avuto il tempo e il modo di pensare a qualcosa di più elaborato. Anche se amate alla follia il piatto originale cercate di andare oltre le classiche ricette realizzando un piatto davvero gustoso.

Tra primi gustosi facili ed economici vi invitiamo a provare anche la [pasta con la ricotta e pancetta](#).

INGREDIENTI

STROZZAPRETI 400 gr

GUANCIALE 100 gr

PANCETTA DOLCE 100 gr

PASSATA DI POMODORO

BASILICO

PECORINO ROMANO

ACETO DI VINO ROSSO

VINO ROSSO 1/4 di bicchiere -

CIPOLLE 1/2 -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la amatriciana speciale, per prima cosa fai soffriggere mezza cipollina bianca nell'olio senza affettarla.



- 2 Quando l'olio ha preso il sapore ed è ben caldo, elimina la cipolla e metti la pancetta e il guanciaie affettati e tagliati a strisciole finemente, nella padella e fai sciogliere il grasso.



- 3 A questo punto, quando il grasso si è sciolto aggiungi dell'aceto rosso e del vino rosso (1/4 di bicchiere) e fai sfumare.



- 4 Nel frattempo, con dei pomodori freschi, prepara una passata e versala in padella.



5 Quando inizia a sobollire aggiungi del basilico fresco, spezzato con le mani



6 A questo punto mentre il sughetto cuoce puoi dedicarti alla pasta, che verrà cotta in abbondante acqua salata bollente.
Quindi cuoci la pasta (in questo caso degli strozzapreti, a Roma si chiama così, fatto con acqua e farina) al dente
e ripassala nel sugo con due belle cucchiariate di pecorino rigorosamente romano.



7 Servi con una ulteriore e ricca spolverata di pecorino.

CONSIGLI