LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Spaghetti all'Amatriciana Una buonissima pasta che.. ... ha fatto il giro del mondo!





Difficoltà facile



Quantità 2 persone



Tempo 20 minuti

Ingredienti

- Spaghetti 250 g
- guanciale 100 g
- olio extrav. 2 cucchiai
- pelati 400 g
- sale q.b
- peperoncino q.b.
- vino bianco mezzo bicchiere
- pecorino 80 g
- un piccolo pezzetto di cipolla e mezzo spicchio d'aglio (a piacere)

Preparazione

Ci sono tanti modi per preparare questa pasta. lo l'ho sempre fatta così! Mettiamo la pentola per cuocere la pasta sul fuoco e nel frattempo prepariamo il condimento. In una padella capiente mettiamo un filo d'olio e dopo averlo fatto leggermente scaldare vi versiamo il guanciale tagliato a listarelle o a dadini. Lo facciamo rosolare fino a che diventa lucido e leggermente dorato. Ne togliamo una parte, la mettiamo in un piattino e la useremo per guarnizione. Aggiungiamo, al resto del guanciale, il peperoncino, l'aglio e la cipolla tritati finemente. Facciamo cuocere un attimo e subito sfumiamo con il vino bianco. Facciamo evaporare. Versiamo i pelati tagliati grossolanamente e dopo aver salato, facciamo cuocere per una decina di minuti a fiamma vivace. Scoliamo la pasta direttamente nella padella e aggiungiamo pian piano il pecorino. Amalgamiamo per bene e serviamo aggiungendo un ultima spolverata di pecorino e qualche fettina di guanciale dorato!



Sito: www.mammamariolina.it - Email: info@mammamariolina.it