

RICETTA DEL GIORNO

Spaghetti all'amatriciana

INGREDIENTI: 400 g di spaghetti, 100 g di guanciale, 350 g di pomodori maturi pelati (quando è la stagione, utilizzare il tipo "casalino"), ½ peperoncino rosso senza semi, ½ cipolla piccola tagliata sottilmente, 40 g di formaggio pecorino romano grattato, tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale.

PREPARAZIONE: Tagliare il guanciale a fette e poi a rettangolini, metterlo in una casseruola e farlo soffriggere nell'olio extravergine d'oliva insieme alla cipolla ed al peperoncino. Quando è ben rosolato, togliere il guanciale, il peperoncino e la cipolla e metterli da parte. Nell'intingolo ottenuto aggiungere la polpa di pomodoro, senza semi e salare. Far cuocere la salsa per 10 minuti, poi aggiungere il guanciale tenuto da parte, mescolare bene il composto e spegnere il fuoco. Cuocere al dente i bucatini in acqua salata, scolarli e versarli nella salsa, ripassandoli velocemente sul fuoco e poi insaporirli con abbondante pecorino romano grattato. Servirli caldi.