

Spaghetti all'amatriciana

Scritto da Gianluca Paoni



Gli **spaghetti all'Amatriciana**, sono uno dei simboli della tradizione culinaria Italiana.

La ricetta originale, nata ad **Amatrice**, una piccola cittadina Laziale al confine con l'**Alta Valle del Velino**, prevede rigorosamente gli spaghetti e non i bucatini tant'è che persino i cartelli Comunali all'ingresso della città indicano "Amatrice, città degli spaghetti".

Nel tempo la ricetta è stata acquisita dalla cucina romanesca che ne ha modificato uno degli ingredienti base, gli spaghetti con i bucatini. In passato la ricetta era un pasto povero dei pastori ed era in bianco, solamente spaghetti, guanciale e pecorino e null'altro.

Ingredienti per 4 persone

- **Guanciale**
100 gr.
- **Olio**
*extra vergine - 1
cucchiaino*
- **Pecorino**
75 grammi
- **Pepe**
*nero - secondo i
gusti*
- **Peperoncino**
1
- **Pomodori**
*passata (o
pelati) 350 gr*
- **Spaghetti**
400 gr.
- **Vino**
*bianco secco - 1
bicchiere*

Preparazione

- Per preparare gli spaghetti all'amatriciana, eliminate la cotenna dura e tagliate il guanciale a dadini o listarelle; mettetelo in una padella a soffriggere con l'olio, aggiungendo il peperoncino tritato.
- Non appena la parte grassa del guanciale sarà diventata trasparente, sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare.
- Quando il vino sarà sfumato, scolate e togliete il guanciale dalla padella e mettetelo da parte al caldo: dopo avere spezzettato i pelati e tolti i semi interni versateli in

Spaghetti all'amatriciana

Scritto da Gianluca Paoni

padella, nello stesso sughetto di cottura del guancialef.

- Cuocete il pomodoro fino a che diventi sfatto. Nel frattempo, cuocete gli spaghetti , scolateli e versateli direttamente nella padella, aggiungendo il guancialef, e facendoli saltare qualche istante per amalgamarsi per bene. Macinate sull'amatriciana il pepe nero e condite con abbondante pecorino grattugiato.

Note

La ricetta degli spaghetti all'amatriciana, rispetta la tradizione di Amatrice, ma esistono anche delle varianti che potete provare; è molto diffuso infatti l'uso della cipolla tritata come aggiunta al soffritto del guancialef, ed anche quest'ultimo, a volte viene sostituito dalla pancetta