

MACCHERONCINI GIALLI CON SUGO ALL'AMATRICIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo maccheroncini gialli di zucca,
- 150 g di pancetta,
- 300 g di pomodori,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 peperoncino rosso,
- 1 cipolla,
- sale,
- 4 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato,
- 2 cucchiaini di basilico tritato.

Fate scaldare l'olio d'oliva in una casseruola e rosolatevi dolcemente la pancetta tagliata a dadini, fino a quando comincia a prendere colore.

A questo punto toglietela dal recipiente e mettetevi la cipolla, mondata e tritata, e il peperoncino rosso, sminuzzato. Fateli soffriggere a calore moderato per 4-5 minuti, dopodiché unite i pomodori, pelati, privati dei semi e ridotti a filetti, e il sale necessario.

Lasciate cuocere la salsa per 15 minuti circa, in modo che si addensi, infine unite la pancetta, togliete dal fuoco e cospargete col basilico tritato finemente.

Portate ad ebollizione una pentola piena d'acqua salata, tuffatevi i maccheroncini e lessateli al dente.

Scolateli, poneteli in una zuppiera e conditeli con il sugo ben caldo.

Suddividete la pasta in quattro piatti fondi individuali e portate in tavola, servendo a parte il Pecorino grattugiato.

CONSIGLI.

Se desiderate preparare personalmente i maccheroncini dove- te aggiungere all'impasto base di farina e uova della purea di zucca.

La zucca va prima cotta nel forno, quindi passata al setaccio e fatta asciugare in un pentolino a calore dolcissimo, infine lasciata intiepidire e impastata con uova e farina.

Le porzioni sono di 250 g di polpa di zucca cruda per 400 g di farina e 2 uova.