

AMATRICIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di carne di guanciale magro a pezzi grandi
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1/4 di cipolla tritata
- 1 pezzetto di peperoncino
- alcuni pomodori (polpa)
- poco sale

Fate rosolare il guanciale in un tegame con l'olio fino a quando non sarà ben croccante e asciutto; toglietelo e tenetelo al caldo.

Unite al fondo di cottura la cipolla; quando imbiondisce aggiungete la polpa di pomodoro tritata grossolanamente e condite con un poco di sale e peperoncino.

Fate cuocere 8 minuti a fuoco vivo e quindi unite i pezzi di guanciale.

Ideale per paste asciutte.

Nota: questa è una ricetta antica la cui preparazione originariamente non prevedeva l'uso del pomodoro; essa infatti risale a epoche precedenti l'introduzione di questo vegetale in Italia.