

## SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

### INGREDIENTI (per 4 persone)

320 gr di spaghetti  
400 g di pomodoro casilino o costoluto maturo  
150 g di guanciale di amatrice  
1 noce di strutto (facoltativa)  
80 g di pecorino di Amatrice  
1 peperoncino



### PREPARAZIONE

Per prima cosa, sbollentate i pomodori, eliminando loro la pelle. Rimuovete i semi e ricavate polpa e succo. Tagliate i pomodori a julienne e tenete da parte.

Eliminate la cotenna dal guanciale e tagliatelo a striscioline uniformi e dello stesso spessore. La ricetta classica vorrebbe che il guanciale venisse cotto in una padella di ferro e lasciato inizialmente friggere nello strutto.

Sia per motivi igienici che salutistici, io preferisco seguire il filone più moderno, che evita lo strutto e lascia sudare il guanciale direttamente in padella – senza condimenti aggiunti. Arroventate una padella antiaderente sul fuoco e metteteci il guanciale. Portate la fiamma al minimo, avendo cura a separare tutte le fettine: lasciate sudare il guanciale per qualche minuto, dopodiché alzate la piamma al massimo, in modo che il maiale lasci fuoriuscire il grasso e contemporaneamente si tosti perfettamente, senza bruciare.

Aggiungete il peperoncino e i pomodori in padella e lasciate cuocere e addensare per una decina di minuti a fuoco medio.

Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata.

Scolate perfettamente al dente e saltate gli spaghetti in padella aggiungendo – se necessario – poca acqua di cottura. Togliete dal fuoco e mantecate in ultimo con il pecorino.