

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò: **Pasta all'amatriciana**



Questo piatto nasce, secondo la tradizione, ad **AMATRICE** – cittadina di poco meno di 2.500 abitanti in provincia di Rieti, da cui la ricetta prende il nome – è un classico della cucina romana tradizionale e lo si può trovare praticamente in tutte le trattorie della capitale, del Lazio e d'Italia. L'**AMATRICIANA** in realtà deriva da un'altra ricetta povera delle terre laziali la **pasta alla Gricia** (conosciuta anche come cacio e unto) che ha praticamente gli stessi ingredienti della nostra ricetta, con l'esclusione del pomodoro. Un sugo alla **AMATRICIANA IN BIANCO**, in pratica. La **ricetta originale** dell'amatriciana è stata recentemente **tutelata dal Comune di Amatrice**. Infatti dopo gli scorsi eventi sismici per tutelare ed aiutare questo territorio in difficoltà, è divenuto un marchio di origine e prevede ingredienti ben precisi, quali: Guanciale, Pecorino Romano di Amatrice e pomodoro di San Marzano.

La **RICETTA** che andiamo a proporvi è fatta di pochi, semplici ma fondamentali ingredienti e per renderla più dolce e meno piccante usiamo la pancetta tesa che darà al sugo un sapore meno pungente, più delicato ed apprezzato anche dai bambini.

Ingredienti per 4 persone

- Spaghetti: 400 grammi
- Pecorino Romano: 75 grammi
- Olio extra vergine d'oliva: 1 cucchiaio
- Pancetta tesa: 100 grammi
- Pomodoro: 350 grammi

Preparazione

Il procedimento è semplice, ma va seguito rigorosamente, per ottenere un risultato perfetto. Si inizia mettendo in una padella la pancetta tagliata a pezzetti, olio extra vergine d'oliva. Il giusto rapporto fra pancetta e pasta è di un quarto: pertanto, per 400 grammi di pasta su devono utilizzare circa 100 grammi di pancetta. Rosolare a fiamma vivace per qualche minuto. Poi togliere la pancetta dalla padella e tenerla da parte, al caldo. Unire nella stessa padella il pomodoro, che va cotto per qualche minuto, aggiustandolo di sale.

Aggiungere alla salsa i cubetti di pancetta precedentemente rosolati, finendo di cuocere il tutto e addensare la salsa, in modo da trasformarla in sugo. Una volta cotta la pasta al dente bucatini o spaghetti, servitela in una pirofila con Pecorino Romano grattugiato e mescolate la pasta per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Ed ora buon appetito!



Caratteristiche ricetta:
Facile



Preparazione e Cottura:
35 minuti circa