



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



SALSA AMATRICIANA

INGREDIENTI:

Strutto di Maiale Gr 50
Cipolla Bianca Gr 50 (sporca)
Guanciale di Maiale Stagionato Gr 300
Pomodori Pelati Gr 500
Pecorino di Amatrice Gr 150 (semi stagionato grattugiato)
Peperoncino Piccante 1 (spezzato)

PROCEDIMENTO:

Dal guanciale tagliare delle fette regolari, da queste tagliare delle stiscioline.
In una padella, possibilmente di ferro e non antiaderente, mettere lo strutto, quando è sciolto aggiungere la cipolla tagliata a dadini piccolini e fare rosolare a fuoco medio. Quando la cipolla è dorata aggiungere il peperoncino e il guanciale e soffriggere a fuoco medio fino a quando non sarà ben colorato, non deve seccarsi.
A questo punto aggiungere i pelati tagliuzzati a pezzi grossolani e far cuocere per 15 minuti a fuoco medio-basso.
Spegnerne il fuoco, regolare di sale se occorre e dopo aver cotto la pasta (bucatini) condire con la salsa, aggiungendo il pecorino grattugiato.
Se il pecorino è quello tipico di Amatrice il tutto sarà perfetto, nel caso che non lo trovate dovete usare un pecorino leggermente dolce, quello romano è sconsigliato perchè troppo piccante e salato.

Questa salsa si può utilizzare per condire qualsiasi tipo di pasta secca di semola di grano duro, in particolare i bucatini.

