

PASTA ALLA MATRICIANA (o all'amatriciana)

Trattasi di ricetta originale.

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di pasta (spaghetti bucatini o altro)

250 gr di guanciale (non Pancetta)

500 gr. di polpa di pomodoro

150 gr. di pecorino (non romano perché troppo salato)

1 peperoncino non troppo piccante

1 cucchiaio di strutto (io l'ho sostituito con una punta di burro)

Sale grosso per la pasta

In una padella preferibilmente di ferro, comunque non di alluminio, versare lo strutto o in alternativa pochissimo burro per ungere il fondo. Scaldare a fuoco vivo ed aggiungere il guanciale a striscioline e il peperoncino. Abbassare il fuoco e mescolare continuamente fino a quando il guanciale avrà raggiunto un colore giallo dorato. Attenzione a non farlo abbrustolire.

A questo punto fermare la rosolatura unendo la polpa di pomodoro e cuocere per una decina di minuti per addensare il sugo. Togliere il peperoncino e unire la pasta al dente. Saltare il tutto in padella e unire il pecorino. Impiattare e spolverare con un ulteriore pizzico di pecorino. Servire ben caldo.

RICETTA DI CUCINA REGIONALE (Pezzo)