

SPAGHETTONI ALLA AMATRICIANA

REGIONE LAZIO

Ricetta personalizzata da Nadia

Ingredienti per quattro persone:

500 grammi di spaghetti De Cecco

2 scatole di pomodori pelati

1 vaschetta di pancetta affumicata a dadini

1 etto di pecorino grattugiato

Peperoncino a piacere

Sale qb.

Procedimento:

In una padella grande mettere l'olio, i pelati frullati, il peperoncino, la pancetta affumicata a dadini. Mettere la padella sul fuoco girando il tutto; coprire con un coperchio per cinque minuti; togliere il coperchio e lasciar cuocere a fuoco allegro per circa 20 minuti fino a che il pomodoro sarà rappreso. Preparare la pentola per gli spaghetti con l'acqua e porre sul fuoco, aggiungere il sale. Portare ad ebollizione e versare la pasta, lasciar cuocere per 12 minuti.

A cottura ultimata, scolare e saltare gli spaghetti direttamente nella padella a fuoco vivo.

Girare sempre con due forchette per far prendere aria alla pasta e aggiungere tutto il pecorino grattugiato e un piccolo pezzo di burro.

Appena ben amalgamato il tutto, portare velocemente a tavola e servirla ben calda.