



# Las recetas de Casabase

PASTA ALLA AMATRICIANA

PRODUCTOS ITALIANOS ARTESANALES



VENTA Y DEGUSTACION

# PASTA ALLA AMATRICIANA

Ingredientes (para 5 personas):

500gr. de pasta seca artesanal (Bucatini o Spaghetti)

125gr. de Guanciale de Ariccia

100gr. de Pecorino Romano DOP

400gr de Tomate San Marzano

50ml de vino blanco seco

Sal, pimienta negra y peperoncino

Pon a calentar una sartén grande a fuego alto. Corta el Guanciale en trocitos pequeños y tirarlo en la sartén SIN hecharle nada. Con una cuchara de madera, remueve el guanciale de vez en cuando hasta que saque toda su grasa y se ponga dorado y crujiente. Añádele ahora el vino blanco a fuego alto hasta que evapore todo el alcohol. Quita la sartén del fuego y quita los trocitos de guanciale de la sartén dejando toda la grasa en ella.

Ahora pon los tomate en la grasa del guanciale y cocinalos unos 20 minutos mas o meno a fuego medio. Los tomate lo puedes romper con un tenedor o si te gusta una salsa sin trocitos puede usar un miniprimer para triturlarla. Hechale sal, pimienta negra i peperoncino segundo tu gusto. Una vez que la salsa esta lista incorpore el guanciale y apaga el fuego.

Cocina la pasta (siguiendo nuestra receta “la COCCION de la PASTA”) y cuando esta en su punto sacala del agua y ponla en un bol donde antes has puesto el pecorino bien rallado. Mescal bien la pasta con el pecorino, así el pecorino se va a pegar a la pasta. Añádele ahora la salsa, mezcla todo bien y tu pasta alla Amatriciana está lista.

**¡ESTA ES LA RECETA DE LA PASTA ALLA AMATRICIANA PERFECTA!**

*Vino aconsejado: Montepulciano d’Abruzzo, Sagrantino di Montefalco*