



la cocina de Carolina

## AMATRICIANA

Spaghetti Amatriciana ... tradición italiana.

La receta original, nacida en Amatrice, una pequeña ciudad en la frontera con Abruzzo y Lazio, ofrece estrictamente espaguetis y bucatini tanto es así que incluso los signos municipales en la entrada de la feria de la ciudad "Amateur, Ciudad de espagueti".

Con el tiempo la receta fue adquirida por la cocina romana que ha cambiado uno de los ingredientes básicos, los espaguetis con la pasta. En el pasado, la receta era una mala comida de los pastores y era blanco, solamente fideos, tocino y queso y nada más.

### Ingredientes:

- 400 gr de espaguetis
- 1 gr de pimiento rojo
- 10 gr de aceite de oliva extra virgen
- 75 gr de queso pecorino (ovecha)
- 100 gr tocineta
- 350 gr de tomates cortados (o pelados)
- 50 gr vino blanco
- 1 gr pimienta negro

### Preparación:



Para preparar los espaguetis a l'amatriciana primero comenzado a cortar el chile en tiras muy finas (1). Después de tomar el tocino, quite la corteza dura y cortar en rodajas finas y luego en tiras con un espesor de aproximadamente 0,5 cm (2). Ahora tome una sartén y vierta un poco de aceite (3). En una cacerola, verter el



tocino cortado en tiras (4): ayudar a mezclar con una cuchara de madera para que la cocción sea uniforme (5). La grasa del tocino debe convertirse en transparente. Vierta ahora la almohada con el vino blanco (6) y dejar que se evapore, sin dejar cocinar.



Añadir el pimiento rojo (7). Cuando el vino se ha desvanecido, a continuación, retirar del fuego el tocino, escurrir y quitar el tocino de las sartenes y colocarlo en un recipiente pequeño (8). Mantener a un lado para calentar. Mientras tanto proceder a la preparación de pelado. Cortar por la mitad y Privatel de las semillas en el interior (9).



Vierta los tomates en la sartén en la que se cocina el tocino hecho para absorber su salsa estaba cocinando en la olla (10). Cocine los tomates hasta que no se demuestra totalmente disuelta. Ahora tome una cacerola grande y vierta en el agua y la sal. Llevar a ebullición. Cuando el agua empiece a hervir verter el espagueti (11). Cuando estén al dente, escurrir (12).



Vierta los espaguetis en la sartén en la que se están disolviendo los tomates y añadir la tocineta que ha mantenido caliente (13). Mezclar bien los espaguetis con la salsa y tocino para mezclar bien los ingredientes. Ahora pecorino rallado en su espagueti (14) y pimienta negro para darle a su gusto amatriciana espaguetis aún más fuerte.

### conservación

Usted mantiene los espaguetis amatriciana, cerrado en un recipiente hermético y se coloca en el refrigerador, a la mayoría durante 1 día. No se recomienda la congelación.



## AMATRICIANA

### curiosidad

Cuando inventaron los espaguetis amatriciana, geográficamente estaba en Abruzzo, y este plato era la comida principal de los muchos pastores, que originalmente fue sin tomates, y fue llamado "Gricia".

Con el descubrimiento de América y la llegada a Europa del tomate, se añadió esta hortaliza a la preparación y se convirtió en "Amatriciana".

Los espaguetis amatriciana son protagonistas desde muchos años, una celebración de la famosa plaza, que tiene lugar en Amatrice, en la provincia de Rieti y se celebra el último fin de semana de agosto: Fiesta de los espaguetis Amatriciana

