

AMATRICIANA

Gli spaghetti all'Amatriciana... tradizione italiana.
La ricetta originale, nata ad Amatrice, una piccola cittadina Laziale al confine con l'Abruzzo, prevede rigorosamente gli spaghetti e non i bucatini tant'è che persino i cartelli Comunali all'ingresso della città indicano "Amatrice, Città degli Spaghetti".

Nel tempo la ricetta è stata acquisita dalla cucina romanesca che ne ha modificato uno degli ingredienti base, gli spaghetti con i bucatini. In passato la ricetta era un pasto povero dei pastori ed era in bianco, solamente spaghetti, guanciale e pecorino e null'altro.

Ingredienti

Spaghetti 400 g

Peperoncino 1 g

Olio extra vergine di oliva 10 g

Pecorino 75 g

Guanciale 100 g

Pomodori passata (o pelati) 350 g

Vino bianco 50 g

Pepe nero 1 g

Preparazione



Per preparare gli spaghetti all'amatriciana per prima cosa iniziate tagliando il vostro peperoncino a listarelle molto sottili (1). Dopo prendete il guanciale, eliminate la cotenna dura e tagliatelo a fettine sottili e quindi a listarelle dello spessore di circa 0,5 cm (2). Prendete ora una padella antiaderente e versatevi un filo di olio (3).



Nella pentola versate il guanciale tagliato a listarelle (4): mescolatelo aiutandovi con un mestolo di legno affinché la cottura sia uniforme (5). La parte grassa del guanciale deve diventare trasparente. Sfumate ora il guanciale con il vino bianco (6) e lasciate evaporare, continuando a cuocere.



Aggiungete il peperoncino (7). Quando il vino sarà sfumato, togliete quindi dal fuoco il guanciale, scolatelo e togliete il guanciale dalla padella e riponetelo in una ciotolina (8). Tenetelo da parte al caldo. Nel frattempo procedete con la preparazione dei pelati. Tagliateli a metà e privateli dei semi interni (9).



Versate i pelati nella padella in cui avete fatto cuocere il guanciale affinché assorba il suo sughetto di cottura rimasto nella padella (10). Cuocete il pomodoro fino a che esso non risulti totalmente disciolto. A questo punto prendete un tegame capiente e versatevi l'acqua. Portate a bollore e salate. Quando l'acqua ricomincia a bollire versate gli spaghetti (11). Quando sono al dente scolateli (12).



Versate quindi gli spaghetti nella padella in cui state facendo sciogliere i pelati ed aggiungete il guanciale che avete tenuto al caldo (13). Mescolate bene gli spaghetti con il sugo ed il guanciale per amalgamare bene gli ingredienti. A questo punto grattugiate il pecorino sui vostri spaghetti (14) e macinate del pepe nero per conferire ai vostri spaghetti all'amatriciana un sapore ancora più deciso.

Conservazione

Potete conservate gli spaghetti all'amatriciana, chiusi in un contenitore ermetico e posti in frigorifero, per 1 giorno al massimo. Si sconsiglia la congelazione.

Curiosità

Quando furono inventati gli spaghetti all'amatriciana, Amatrice geograficamente era in Abruzzo, e questo piatto era il pasto principale dei numerosissimi pastori, che originariamente era senza il pomodoro, e si chiamava "Gricia".

Con la scoperta dell'America e l'arrivo in Europa del pomodoro, questo ortaggio fu aggiunto alla preparazione e divenne "Amatriciana".

Gli spaghetti all'amatriciana sono protagonisti ormai da tantissimi anni di una festa di piazza famosissima, che si svolge ad Amatrice, in provincia di Rieti e si tiene, l'ultimo fine settimana di Agosto: la Sagra degli Spaghetti all'Amatriciana.

