



### CHEF - ANGELO TROJANI

**Ingredientes para 4 personas** proporcionan 180 gr de tocino, 12 cucharadas de tomate fresco, 8 cucharadas de tomates, 5 cucharadas de vinagre balsámico, 120 gr de queso de oveja, 2 cucharadas de cebolla finamente picada, 1 diente de ajo reduce en crema, 360 g de espaguetis, pimienta negro y pimiento rojo.



Trojani explica: "El tomate fresco que se utiliza, según la temporada, el corazón de un buey, el San Marzano o Casalino: a veces me hacen una mezcla para equilibrar la acidez de una con la dulzura de la otra, en el caso dientes de la acidez que establece el uso de vinagre balsámico. En cuanto a los tomates prefieren los de la colina, menos dulce que las cultivadas cerca del mar; si entero que va de conservas líquido drenado, pero mantener el agua de la vegetación en el interior".

#### Preparación:

Hervir agua con sal para la pasta. Mientras tanto colocar una cacerola de acero o hierro, a fuego muy lento, derretir la grasa de 90 gramos de tocino cortado en juliana fina, sin dejar cocinar hasta que toda la grasa se quedar ligeramente doradas. Agregar la cebolla y cocinar a fuego dulce hasta que ha perdido toda el agua y se convertirá en transparente. Sólo entonces agregar la crema de ajo reducida, a continuación, vierta en el vinagre balsámico elevar a fuego medio para permitir la evaporación. Una vez evaporado, agregar todos los tomates, una pizca de sal, la pimienta y el pimiento negro, recién molida, en cantidades apropiadas para el nivel deseado de picante.

Explica el chef: "¿Desde cuándo se agrega el tomate, el tiempo requerido para completar la salsa es lo mismo que cocinar la pasta", a continuación, poner los espaguetis o fideos con agujeros en el agua que por su parte vendrá a ebullición.



Por otra parte, en una cacerola de acero, cocine a fuego lento el tocino restante, cortado en cerilla más grande que el anterior, hasta que toda la grasa se derrita y la almohada se convertirá crujiente. Escurrir sobre papel de cocina y dejar de lado hasta que esté listo para servir; escurrir la pasta al dente. Elimina de la salsa de tomate con el tocino que comenzó a preparar, ya que "la salsa debe aparecer apretada, y se adhieren a la superficie de la masa."



Revuelva la masa durante un corto período, lo suficiente para que las amalgamas la salsa, sin continuar por mucho tiempo, de lo contrario la fuga de almidón podrían hacer el plato demasiado cremosa.