

CHEF - ANGELO TROJANI

Gli ingredienti per 4 persone prevedono 180 g di guanciale, 12 cucchiari di pomodoro fresco, 8 cucchiari di pomodori pelati, 5 cucchiari di aceto balsamico non invecchiato, 120 g di pecorino romano, 2 cucchiari di cipolla ramata tritata finemente, 1/6 di spicchio d'aglio ridotto in crema, 360 g di spaghetti o vermicelli bucati, pepe nero e peperoncino.



Spiega Troiani: "Il pomodoro fresco che utilizzo è, secondo stagione, il Cuore di bue, il San Marzano o il Casalino: alcune volte ne faccio un mix per bilanciare l'acidità di uno con la dolcezza dell'altro, nel caso in cui spicchi l'acidità mi regolo usando meno aceto balsamico. Mentre per i pomodori pelati preferisco quelli di collina, meno dolci di quelli di coltivati vicino al mare; se interi vanno scolati dal liquido di conserva, ma mantengo l'acqua di vegetazione all'interno".

Preparazione:

Mettete a bollire l'acqua salata per la pasta. Nel frattempo ponete una padella in acciaio o ferro, sul fuoco molto basso, e scioglietevi il grasso di 90 gr di guanciale tagliato a julienne fine, continuando a cuocere fino a che tutto il grasso sarà diventato leggermente dorato. Aggiungete la cipolla e proseguite la cottura a fuoco dolcissimo fino a che non avrà perso tutta l'acqua di vegetazione e sarà diventata trasparente. Solo in questo momento aggiungete l'aglio ridotto in crema, quindi sfumate con l'aceto balsamico alzando a fuoco medio per favorire l'evaporazione. Una volta evaporato, aggiungete tutti i pomodori, un pizzico di sale grosso, il peperoncino e il pepe nero macinato al momento, in quantità opportuna al livello di piccantezza desiderato.

Ci spiega lo chef: "Da quando si aggiunge il pomodoro, il tempo necessario per ultimare la salsa è lo stesso della cottura della pasta", quindi mettete gli spaghetti o i vermicelli bucati nell'acqua che intanto sarà arrivata a bollore.



A parte, in una padella in acciaio, cuocete a fuoco basso il restante guanciale, tagliato a fiammifero più grosso del precedente, finché tutto il grasso si sarà sciolto e il guanciale sarà diventato croccante. Scolate su carta assorbente da cucina e tenete da parte fino al momento di impiattare; scolate la pasta al dente. Eliminate dalla salsa di pomodoro il guanciale con cui avete iniziato la preparazione, perché "il sugo deve presentarsi ben stretto, deve potersi azzeccare, attaccare alla superficie della pasta". Mantecate la pasta per un breve periodo, solo il necessario affinché la salsa si amalgami, senza proseguire per troppo tempo, altrimenti la fuoriuscita di amido potrebbe rendere il piatto troppo cremoso.



A fuoco spento aggiungete 80 g di pecorino romano grattugiato e saltate brevemente per distribuirlo in maniera omogenea, o girate con due forchette per evitare schizzi molesti. Disponete la pasta nei piatti ultimando con il guanciale croccante e il restante pecorino grattugiato grossolanamente, in modo che non si scioglia con il calore. Mangiate velocemente e voracemente.