

# Spaghetti all'Amatriciana

Categoria: Sapori d'Italia - Lazio



## Informazioni Generali

 Preparazione: 10 min	 Cottura: 15 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo: Medio	 Difficoltà: Molto Bassa	


Gli spaghetti all'Amatriciana, sono uno dei simboli della tradizione culinaria 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

>> Guanciale 100 gr.	
>> Olio extra vergine - 1 cucchiaio	
>> Pecorino 75 grammi	
>> Pepe nero - secondo i gusti	
>> Peperoncino 1	
>> Pomodori passata (o pelati) 350 gr	
>> Spaghetti 400 gr.	
>> Vino bianco secco - 1 bicchiere	

## Preparazione



Per preparare gli spaghetti all'amatriciana, eliminate la cotenna dura (1) e tagliate il guanciale a dadini o listarelle (2); mettetelo in una padella a soffriggere con l'olio, (3) aggiungendo il peperoncino tritato.





Non appena la parte grassa del guanciale sarà diventata trasparente (4), sfumate con il vino bianco (5) e lasciate evaporare (6).



Quando il vino sarà sfumato, scolate e togliete il guanciale dalla padella (7) e mettetelo da parte al caldo: dopo avere spezzettato i pelati e tolti i semi interni (8) versateli in padella, nello stesso sughetto di cottura del guanciale (9).



Cuocete il pomodoro fino a che diventi sfatto (10). Nel frattempo, cuocete gli spaghetti, scolateli e versateli direttamente nella padella, aggiungendo il guanciale, e facendoli saltare qualche istante per amalgamarsi per bene. Macinate sull'amatriciana il pepe nero e condite con abbondante pecorino grattugiato.

### Consiglio

La ricetta degli **spaghetti all'amatriciana**, rispetta la tradizione di **Amatrice**, ma esistono anche delle varianti che potete provare; è molto diffuso infatti l'uso della **cipolla tritata** come aggiunta al **soffritto** del guanciale, ed anche quest'ultimo, a volte viene sostituito dalla **pancetta**.

### 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**.

