

# Spaghetti all'Amatriciana

📍 Categoria: Saperi d'Italia - Lazio



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 10 min	<b>Cottura:</b> 15 min	<b>Dosi per:</b> 4 persone
<b>Costo:</b> Medio	<b>Difficoltà:</b> 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

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

## 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.

### Conservazione

Conservate gli spaghetti all'amatriciana, chiusi in un contenitore ermetico e posti in frigorifero, per due giorni al massimo.

### 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 .

### I consigli di Sonia

*Questa ricetta è rispettosa dell'originale, nata ad Amatrice, piccola cittadina in bilico tra Lazio e Abruzzo, dove ogni anno si tiene, in agosto, la sagra degli spaghetti all'amatriciana. Una variante molto diffusa prevede un'aggiunta di cipolle al soffritto del guanciale che, talvolta, viene sostituito dalla pancetta.*

