

---

# Una finta amatriciana

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Un'ottima verdura di stagione, gli agretti, utilizzata al posto degli spaghetti, e che si sposa bene con la pancetta affumicata. Si prepara in meno di mezz'ora ed è davvero saporita. Dal blog [La piccola casa](#)**

Ecco una ricetta basata su un'ottima verdura di stagione, gli agretti, o anche conosciuta come barba di frate. Volevo prepararli in maniera un po' originale, diversa dal solito, ho quindi pensato che vista la loro forma avrebbero potuto sostituire gli spaghetti in un primo piatto. Avevo già fatto qualcosa di simile con i [maltagliati di zucchine e topinmabour](#), questa volta ho pensato, visto che la pancetta affumicata si sposa benissimo con gli agretti, di fare quindi una amatriciana dove al posto della pasta ci sia per l'appunto la barba di frate.

La ricetta si prepara in meno di mezz'ora, è davvero ottima e gustosa, facile da cucinare ma davvero saporita. Ecco quindi come preparare questa buonissima amatriciana senza spaghetti:

## Ingredienti per due persone

250 grammi di agretti - barba di frate  
due fette di pancetta affumicata dal peso totale di 150 grammi  
150 grammi di pomodori datterini  
il succo di mezzo limone  
olio extra vergine di oliva  
uno spicchio d'aglio  
sale e pepe

Tagliare a bricchetti la pancetta affumicata, quindi farla andare in padella a fiamma vivace sinché diventa croccante. Rimuoverla e metterla da parte in un piatto coperta con un foglio di carta stagnola. Lasciare il grasso rilasciato. Tagliare la parte terrosa e chiara degli agretti, quindi lavarli in acqua corrente e farli lessare in acqua bollente salata con il succo del mezzo limone per due minuti. Nel frattempo tagliare a fette i pomodori datterini, quindi incominciare a farli andare nella padella con il grasso della pancetta e un cucchiaio di olio di oliva. Scolare gli agretti e aggiungerli in padella, far andare per altri due minuti, aggiungere la pancetta, aggiustare di sale e pepe e terminare la cottura per un minuto.

Sistemare al centro di un piatto girandoli come fossero spaghetti, quindi portare in tavola.  
Buon appetito a tutte e tutti!

