
Amatriciana bianca e rossa

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Due versioni, stessa bontà, quella di un primo piatto nato in una terra antica, ricca di cultura: Amatrice. La variante in “bianco” è molto probabilmente l’antenata che, alla fine del ‘700, prende colore grazie ai gustosissimi pomodori

Ingredienti Bucatini all’amatriciana (per 4 persone) › 360 g di bucatini › 120 g di guanciale di Amatrice › olio extravergine d’oliva e vino bianco secco › 400 g di pomodori pelati (o 8 San Marzano) › 1 pezzetto di peperoncino › q.b. di sale e di pepe nero › 100 g di pecorino
Rigatoni alla gricia (amatriciana bianca) › 360 g di spaghetti › 120 g di guanciale di Amatrice › olio extravergine d’oliva e vino bianco secco › q.b. di sale e di pepe nero › 100 g di pecorino
Preparazione Per i bucatini: Rosolare il guanciale a tocchetti in un cucchiaio di olio e del peperoncino. Sfumare con il vino bianco, togliere il guanciale per non farlo seccare e porlo in una terrina. Versare i pelati nella stessa padella, regolare di sale. Far restringere la salsa, nel frattempo cuocere la pasta, quando sarà ancora ben al dente, scolarla e amalgamarla alla salsa, aggiungere il guanciale, una manciata di pecorino e una macinata di pepe nero. Per i rigatoni: Rosolare il guanciale tagliato a listarelle in una padella con un cucchiaio di olio extravergine d’oliva, sfumare con il vino bianco secco. Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla ben al dente, saltarla in padella col guanciale, una manciata di pecorino e una macinata abbondante di pepe nero.