



Salse e Sughi tradizionali

SUGO ALL'AMATRICIANA



Ingredienti

4-5 POMODORI ROSSI
MATURI CO.P.A.P.

120 g GUANCIALE A
DADINI

50 g PECORINO
GRATTUGIATO

1/2 BICCHIERE DI VINO
BIANCO

OLIO EVO, SALE, PEPE

Procedimento

- Sbollentate i pomodori freschi per qualche secondo in acqua bollente salata, raffreddateli sotto l'acqua corrente e pelateli; fate rosolare in padella il guanciale, sfumatelo con il vino bianco e mettetelo da parte;
- nella stessa padella preparate il sugo con i pomodori tagliati e regolate di sale. Unite il guanciale ai pomodori ed ecco pronto il vostro sugo all'amatriciana!
- Fate cuocere la pasta, conditela con il sugo e alla fine spolverate con il pecorino e con un po' di pepe.