

Spaghetti con sugo amatriciana

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla: 1
- Guanciale o pancetta a cubetti: 120 gr
- Olio: 40 gr
- Pecorino grattugiato: a piacere
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Spaghetti: 400 gr
- Vino: 30 gr



Preparazione

Tagliare la cipolla in 4 pezzi e metterla nel boccale, tritare 8 Sec.Vel.6, aggiungere l'olio e rosolare 3 Min.100°Vel.2, Aggiungere i cubetti di guanciale e cuocere 5 Min.100°Vel.1 Antiorario.

Aggiungere il vino e sfumare senza misurino per 2 Min.100°Vel.1 Antiorario.

Aggiungere la **Passata di Pomodoro Pomì**, regolare di sale, di pepe e cuocere il sugo per 30 Min.100°Vel.1 Antiorario.

Trascorsi i 15 Min. Di cottura, a parte, mettere a bollire una pentola con abbondante acqua salata e cuocere gli spaghetti, una volta cotti, scolarli e metterli in un recipiente, versiamoci sopra il sugo preparato nel boccale e mescolare.

Mettere gli spaghetti amatriciana nei piatti e cospargere a piacere con il pecorino grattugiato.

Varianti

Per cuocere la pasta direttamente nel boccale insieme al sugo, basterà utilizzare un tipo di pasta corta come ad esempio penne o maccheroncini, dopo aver cotto il sugo, aggiungere 800 g di acqua calda, regolare di sale e portare a bollore a 100° Vel.Soft-Antiorario per circa 5 Min. Aggiungere 400 g di pasta corta e cuocere per il tempo indicato sulla confezione.

Qualche minuto prima della fine della cottura, se nel boccale e' presente troppo liquido, continuiamo a cuocere a Temp.Varoma sempre Vel.Soft-Antiorario fino allo scadere del tempo programmato, in questo modo ad una temperatura più alta, il sugo si addenserà ed avremo come risultato finale, un ottima pasta risottata.

For this recipe we used:

Passata Classica 700 gr

