

Спагеті із соусом аматрічана

Спагеті в соусі аматрічана (amatriciana), є одним із символів італійської кулінарної традиції.

Оригінальний рецепт, який народився в Аматріче (Amatrice), невеликому містечку в Лаціо на кордоні з Абруццо, готується винятково зі спагеті, так що навіть муніципальні знаки на в'їзді в місто вказують - “Amatrice, Città degli Spaghetti” - Аматріче - місто спагеті.

Згодом рецепт був адаптований римською кухнею, яка змінила один з основних інгредієнтів спагеті на букатіні (Bucatini). У минулому рецепт був простим, їжею для пастухів та селян. На той час сама страва була білою, готувалась тільки зі спагеті, гуанчале, пекоріно і більш нічого. Сьогодні додають ще помідори.

Гуанчале (італ. *Guanciale*, від італ. *guancia* — щока) — сиров'ялена свиняча щока.

Свинячу щоку натирають сіллю, спеціями та цукром (зазвичай, це чорний або червоний перець, кмин, кріп, а іноді й часник) та витримують протягом трьох тижнів. Аромат у гуанчале сильніший, ніж у інших продуктів зі свинини, а текстура ніжніша.

Традиційно гуанчале використовують для приготування пасти або соусів, наприклад, паста алла карбонара або аматрічана. Це делікатес з центральної Італії, зокрема, Умбрії та Лаціо.

Для заміни гуанчале в стравах можна використовувати панчету.

-
- 400 г спагеті або пенне
 - 150 г гуанчале чи пенчети, бекону
 - 100 мл сухого білого вина
 - 1 -2 свіжих або сушених стручків чілі
 - 450 г цілих помідорів у власному соці
 - 1 ст ложку оливкової олії
 - сіль і перець

- третій овечий сир пекоріно або пармезан

Поставити на вогонь велику каструлю із підсоленою водою для відварювання спагеті. Нарізати брусочками гуанчале чи бекон товщиною 5 – 7 мм. Якщо перець чілі свіжий тоді необхідно виїняти із середини насіння і дрібно нарізати.

Нагріти глибоку сковорідку із оливковою олією та обсмажити гуанчале чи бекон на слабкому вогні щоб витопився жир.

За бажанням, можна злити зайвий жир, так як гуанчале є дуже жирним.

Як тільки гуанчале чи бекон починає ставати трохи хрустким по краях, додати перець чілі та готувати 1 хв. Збільшити вогонь, влити вино і випарувати його протягом 5 хв. Додати помідори, приправити сіллю (небагато, бо гуанчале досить солоне), перцем, перемішати і варити соус на повільному вогні 5-10 хв.

У киплячу підсолону воду покласти спагеті, помішати і варити відповідно часу, вказаного на упаковці. Коли паста готова, відцідити її на друшляк, або щипцями виїняти одразу в сковорідку із соусом. Перемішати та посипати натертим сиром.











