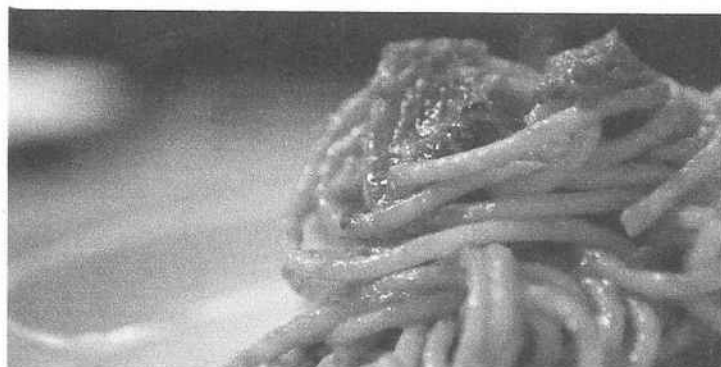


# Salsa all'Amatriciana



## INGREDIENTI

100 g di guanciale o pancetta

2 Cipolle

Vino bianco q.b

Olio di oliva q.b

500 g di pomodori pelati

Sale q.b

Prezzemolo tritato q.b

Peperoncino q.b

## PROCEDIMENTO

In una casseruola scaldare l'olio di oliva e aggiungere la cipolla tagliata a julienne, farla appassire a fuoco lento, aggiungere il guanciale anch'esso tagliato a julienne, lasciar rosolare qualche minuto. Bagnare con vino bianco, lasciare evaporare e continuare la cottura per alcuni minuti. A questo punto aggiungere i pomodori pelati e passati, aggiustare con sale e peperoncino e cuocere per almeno 30 minuti. Condire la pasta precedentemente cotta in abbondante acqua salata, servire in pirofila con una spolverata di prezzemolo.