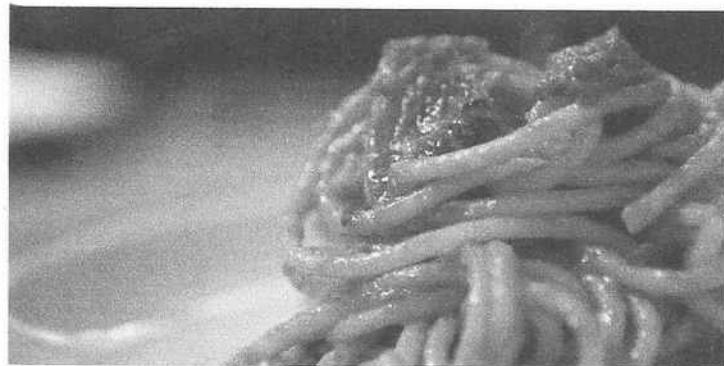


Salsa all'Amatriciana



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.