

# PASTA ALL'AMATRICIANA

@chefzanoni\_simone

« Les pâtes all'amatriciana sont un plat typique des trattorias et tavernes romaines mais originaires de la ville d'Amatrice, dans la province de Rieti.

Les ingrédients de base sont le pecorino, le guanciale et la sauce tomate.

Il semble que l'ajout de ce dernier ingrédient remonte à la fin des années 1600... »

## Plat pour 2 personnes

### Ingrédients

- 160 à 200 g de bucatini (à défaut des spaghetti, des penne...)
- 120 g de guanciale en tranches d'1 cm d'épaisseur et taillé en gros lardons
- 70 g de pecorino râpé
- 400 g de pulpe de tomate
- 1 verre de vin blanc sec
- Quelques croûtes de pecorino
- Du poivre

Facultatif : 1 peperoncino (piment frais)



### Préparation

- 1 – Faire rissoler le guanciale taillé en gros « lardons » dans une poêle sans adjonction de matière grasse. Ajouter un peu de poivre.
  - Cuire à feu moyen en prenant soin de ne pas brûler le guanciale.
  - 2 – Parallèlement faire rôtir les croûtes de pecorino dans une autre poêle.
  - 3 – Ajouter éventuellement le peperoncino émincé dans la poêle contenant le guanciale une fois que le gras de ce dernier a bien fondu.
  - 4 – Dans un grand volume d'eau salé, lancer la cuisson des bucatini. Pour la moitié du temps de cuisson préconisé.
  - 5 – Ajouter le verre de vin blanc au guanciale bien rissolé et le laisser s'évaporer.
  - 6 – Une fois le vin blanc bien réduit, ajouter la pulpe de tomate (sans ajouter de sel) et cuire doucement.
  - 7 – Récupérer les croûtes de pecorino grillées et les couper en fines lamelles puis réserver.
  - 8 – Transvaser les bucatini (à la moitié du temps de cuisson indiqué sur le mode de préparation) dans la poêle contenant le guanciale et la pulpe de tomate, sans les égoutter mais simplement en les récupérant dans la casserole à l'aide d'une pince et garder l'eau de cuisson à disposition.
  - Il s'agit de continuer la cuisson des pâtes un peu à la manière d'un risotto en ajoutant ensuite petit à petit de l'eau de cuisson des pâtes jusqu'à la cuisson souhaitée.
  - 9 – Continuer et vérifier la cuisson des bucatini dans la sauce tomate, en goûtant régulièrement et en ajoutant de l'eau de cuisson.
  - 10 – En fin de cuisson des bucatini, éteindre le feu, ajouter un peu d'eau de cuisson et intégrer le pecorino râpé en « montant à la vague ».
  - Mot du chef : « Aïe ! Aïe ! Aïe ! Ca fait tellement du bien là ! Pourquoi Dieu a créé le pecorino ? Pourquoi ? Pourquoi il a fait ça ? C'est tellement beau, c'est tellement gourmand ! »
  - 11 – Terminer le mélange « à la vague ». Ne pas hésiter à rectifier avec un peu d'eau de cuisson si nécessaire.
  - 12 – Procéder ensuite au dressage dans de belles assiettes, en utilisant un cercle.
- Ajouter la sauce et les morceaux de guanciale rissolés puis terminer en surmontant les bucatini des lamelles de croûtes de pecorino réservées.