

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

For this recipe we used:

Passata Classica 700 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.