

# SPAGHETTO ALL'AMATRICIANA

L'evoluzione della classicità italiana, con un'aggiunta di acidità e la rotondità della pancetta: c'è anche il pomodoro, ovviamente, ma non si "vede" grazie alla sua consistenza di acqua

## INGREDIENTI E DOSI per 4 persone

### Per l'acqua di pomodoro

1 kg pomodori datterini  
1 kg pomodori Piccadilly  
1 kg pomodori del Piennolo  
½ scalogno pelato  
q.b. tabasco  
10 g zucchero a velo  
q.b. sale  
1 mazzo di basilico  
q.b. olio extravergine di oliva

### Per la polvere di cipolla

4 cipolle bionde  
q.b. olio extravergine di oliva

### Per la crema di ricotta affumicata

300 g ricotta affumicata Carnica  
200 g latte  
200 g panna  
60 g Parmigiano Reggiano  
q.b. sale

### Per la finitura

50 petali di guanciale di Sauris  
sottili (2 cm x 4 cm)  
q.b. olio all'aglio  
(vedi Ricette di base)  
40 g burro  
1 l acqua di pomodoro  
280 g spaghetti (calibro medio,  
cottura 12 minuti)  
q.b. Parmigiano Reggiano  
40 g pecorino Maschio Toscano

## PROCEDIMENTO

### Per l'acqua di pomodoro

Lavare e tagliare tutti i pomodori, condirli, dividerli in più sacchetti sottovuoto inserendo in ciascuno un pezzetto di scalogno e qualche foglia di basilico; mettere sottovuoto al 100%; cuocere a 92°C per circa 30 minuti; passare quindi da caldo il liquido ottenuto pressando leggermente. Stendere il tutto su una placca in acciaio e congelare in abbattitore; una volta ben congelato, scongelare su un panno filtrante con una placca di recupero per ricavarne solo l'acqua limpida.

### Per la polvere di cipolla

Tagliare in senso orizzontale le cipolle ricavando delle fette dello spessore massimo di 1 cm; farle bruciare molto dolcemente sulla plancia o in una padella rivestita di alluminio leggermente unto: devono risultare nere e secche. Lasciarle una notte in disidratatore, poi frullarle e setacciarle ottenendo una polvere fine.

### Per la crema di ricotta affumicata

Grattugiare i due formaggi e inserirli nel bicchiere del Bimby, a parte portare ad ebollizione i liquidi e versarli sui formaggi, frullare alla massima potenza, raffreddare. Regolare di sapore.

## COTTURA, MONTAGGIO E FINITURA

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, nel frattempo rosolare dolcemente il guanciale in poco burro e olio all'aglio; conservare il grasso di cottura per mantecare la pasta e porre su un panno assorbente il guanciale appassito.

Mantecare la pasta nell'acqua di pomodoro ridotto, terminare con il grasso di cottura, pochissimo Parmigiano, disporre qualche spuntone di crema di ricotta affumicata, il guanciale, la polvere di cipolla e il pecorino grattugiato.

