
Pasta Amatriciana

4 a 5 porciones · Preparación: 15 min · Cocción: 30 min · **Total: 45 min**

Los consejos de Chacha

No compre el queso Pecorino Romano ya rallado: rállelo usted. Eso hace toda la diferencia.

Acuérdese de apagar el fuego antes de echarle el queso al final, para que la pasta quede bien cremosita.

Deje que el agua hierva a borbotones antes de echar la pasta, para que no se pegue y se cocine pareja. Eche la pasta y muévela enseguida para que no se apelotone. Mantenga el hervor suave y muévela de vez en cuando.

No deje que la pasta se pase. Si la cocina demasiado, queda blanda y fea. Siga las instrucciones del paquete y pruébela para que quede al dente.

Puede guardar la salsa amatriciana en un envase bien cerrado en la nevera de 3 a 4 días, o congelarla hasta 1 mes. Para usarla, déjela descongelar en la nevera toda la noche antes de calentarla.

Ingredientes

- ☐ 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen de buena calidad, y un poco más para servir
- ☐ 4 onzas de pancetta o tocineta, en cuadritos
- ☐ 1/2 cebolla blanca mediana, pelada y picadita
- ☐ 3 dientes de ajo grandes, pelados y picaditos
- ☐ 1 lata de 28 onzas de tomates triturados de buena calidad
- ☐ Sal kosher y pimienta negra recién molida
- ☐ 1/2 cucharadita de ají triturado (hojuelas de pimienta rojo)
- ☐ 1/2 taza de queso Pecorino Romano rallado fino
- ☐ 1 libra de pasta linguine o bucatini

Pasos

- 1** En un sartén grande, caliente el aceite de oliva a fuego medio. Agregue la pancetta o la tocineta y cocínela, moviéndola de vez en cuando, hasta que se dore y suelte la grasa, unos 4 a 5 minutos. Sáquela con una espumadera y póngala en un plato con papel toalla; deje la grasa en el sartén.
- 2** Eche la cebolla en el sartén y sofríala hasta que se ponga transparente, de 7 a 8 minutos.
- 3** Agregue el ajo y cocínelo 1 o 2 minutos más.
- 4** Añada los tomates triturados, la pimienta negra y el ají triturado. Sazone con sal. Vuelva a echar en el sartén la pancetta o la tocineta que apartó. Cuando empiece a hervir suavemente, tápelo y cocínelo hasta que los sabores se unan y la salsa espese un poco, de 20 a 30 minutos.
- 5** Mientras se cocina la salsa, ponga a hervir a borbotones una olla grande de agua con sal. Eche la pasta y cocínela al dente, siguiendo el tiempo que dice el paquete.
- 6** Antes de escurrir la pasta, aparte una taza del agua de la pasta.
- 7** Escurra la pasta y pásela enseguida al sartén con la salsa.
- 8** Agregue 1/2 taza del agua de pasta que apartó y mezcle hasta que la pasta quede bien cubierta de salsa, unos 2 minutos.
- 9** Retire el sartén del fuego y mézclele el queso. Pruebe y póngale sal si hace falta.
- 10** Reparta la pasta en los platos y adórnela con un chorrito de aceite de oliva y pimienta negra.

Utensilios

- Olla grande
- Sartén grande o sartén para saltear
- Colador
- Guayo
- Tazas y cucharas de medir

🇬🇧 Escrita originalmente en inglés



Escanee para abrir esta receta

chachaskitchen.com/es/recipes/pasta-amatriciana/

Una receta de Chacha's Kitchen