Pici all'amatriciana

Ingredienti

Per la pasta
- 1 kg di farina 00
- ½ l d'acqua
- Sale q.b.

Per il condimento
- 1,2 kg di pomodori pelati
- 300 g di guanciale
- 1 cipolla
- Pecorino Toscano DOP
- Peperoncino macinato
- Olio EVO
- Vino bianco
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Per la pasta

Mettete la farina a fontana, aggiungete l'acqua necessaria e un pizzico di sale e iniziate a impastare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Lasciatelo riposare sotto a un panno umido per circa 20 minuti, dopodiché stendete la pasta a uno spessore di circa 1 cm.

Tagliate delle striscioline e date forma ai "pici". Tenete da parte.

Per il condimento

In una casseruola, fate rosolare la cipolla e il peperoncino con l'olio, poi aggiungete il guanciale a cubetti e, successivamente, il vino bianco. Lasciatelo evaporare e aggiungete i pomodori pelati schiacciati. A metà cottura, salate e pepate a piacere.

Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela e conditela con la salsa.

Sistemate i pici nel piatto, cospargeteli con il Pecorino Toscano DOP grattugiato e servite.