

Pâtes all'Amatriciana (sauce tomate & guanciale)

Pour 5 portions:

- 500 g de pâtes Cortecce ou autres pâtes similaires
- 1/4 tasse d'eau de cuisson des pâtes
- 1/4 tasse de guanciale (ou prosciutto), coupé en lardons
- 1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge de bonne qualité
- 1 oignon jaune, haché finement
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 796 ml de tomates italiennes en dés
- 200 ml d'olives noires tranchées (facultatif)
- 1/4 c. à thé de piments forts séchés en flocons (facultatif)
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 1/2 tasse de pecorino frais, râpé finement
- Persil plat, haché

Dans un grand chaudron d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient "al dente". Réserver 1/4 tasse d'eau de cuisson. Égoutter les pâtes et réserver.

Pendant ce temps, dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif, cuire les lardons de guanciale jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants. Retirer le guanciale de la poêle et conserver le gras de cuisson dans la poêle.

Cuire l'oignon et l'ail dans le gras jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Ajouter le guanciale réservé, les tomates, les olives et les piments forts. Baisser le feu et laisser mijoter pendant environ 10 minutes, jusqu'à l'obtention d'une sauce bien riche.

Ajouter les pâtes cuites réservées et bien mélanger. Ajouter graduellement l'eau de cuisson des pâtes, tout en mélangeant. Saler et poivrer, au goût.

Parsemer les pâtes avec le pecorino et le persil, au service. Verser un filet d'huile d'olive et poivrer, au goût.

Servir avec un bon verre de vin rouge italien. Santé!!!

(Auteure: Kat - Douceurs au palais)