Spaghetti alla matriciana z guanciale i serem pecorino

15 listopada 2011

Spaghetti alla matriciana to podstawowa włoska pasta, uznawana za klasyczne danie rzymskie. Co prawda pochodzi z miasta Amatrice, a nie z Rzymu, ale kucharze papiescy, którzy podobno często pochodzili właśnie z Amatrice, spopularyzowali ją w stolicy. Matriciana opiera się na trzech podstawowych składnikach: guanciale, czyli dojrzewających świńskich policzkach, serze pecorino i pomidorach, więc jeżeli w przypływie fantazji zamiast guanciale użyjemy boczku, bekonu lub nawet pancetty, to znaleźliśmy się daleko od tego, co Włosi rozumieją pod pojęciem sosu matriciana i możemy zostać uznani za kulinarnych heretyków. Guanciale ma bardzo specyficzny słodki smak i tak jak trufle czy szafran nie posiada substytutu.

Składniki na 4 osoby:

- 500 g spaghetti (u nas Cecco no.12)
- 170 g guanciale pokrojonego w kostkę
- łyżka oliwy z oliwek
- 500 g pomidorów San Marzano z puszki
- 1 ostra czerwona papryczka chili
- 3 łyżki białego wytrawnego wina
- 100 g pecorino, najlepiej pecorino di Amatrice
- sól

Przygotowanie:

1. Wstawiamy wodę na makaron. Przygotowanie sosu zajmie około 10 minut, więc możemy zacząć już grzać wodę.
2. Na patelnię wlewamy łyżkę oliwy z oliwek, podgrzewamy ją i gdy jest gorąca dodajemy pokrojone w grubą kostkę guanciale i papryczkę chili bez pestek.
3. Smażymy na dużym ogniu, aż guanciale zrobi się lekko rumiane i wlewamy wino. Odparowujemy alkohol cały czas mieszając.
4. Teraz wyjmujemy z patelni guanciale i przekładamy je do osobnego naczynia – w ten sposób guanciale zachowa smak i miękkość, gdy my będziemy kończyć sos.
5. Możemy też już włożyć makaron do gotującej się, osolonej wody. Gotujemy makaron al dente.
6. Do tłuszczu, który został na patelni wlewamy pomidory, solimy i przesmażamy parę minut.
7. Dodajemy z powrotem guanciale i mieszamy. Sos jest gotowy.
8. Na drobnej tarce ścieramy pecorino – większość sera wysypiemy pod sos, pozostały zostawiamy do indywidualnego posypania na talerzu.
9. Ugotowany i odcedzony makaron przekładamy do dużej miski. Makaron posypujemy równomiernie połową pecorino i czekamy parę sekund, aż ser się trochę roztopi.
10. Wlewamy sos do makaronu i energicznie mieszamy (tak, w przypadku matriciany to sos dodajemy do makaronu).
11. Wykładamy makaron na talerze i posypujemy pozostałym pecorino.