



di Marco Scaglione  
Chef Gluten Free

GLUTEN FREE

# Spaghetti

ALLA CHITARRA FRESCHI  
ALL'AMATRICIANA

## Ingredienti

### PER 4 PERSONE:

400 g Spaghetti alla  
Chitarra Gluten Free

200 g pomodorini ciliegini  
200 g di pelati  
50 g pecorino romano grattugiato  
Sale fino  
Pepe Nero Macinato

### PER LA SALSA ALL'AMATRICIANA:

250 g guanciale consentito

## Preparazione

Eliminare la cotenna dal guanciale e tagliarlo a fettine sottili e quindi a listarelle. Prendere una padella antiaderente e scaldarla a fiamma dolce, aggiungere il guanciale e lasciarlo rosolare qualche minuto avendo cura di mescolare di tanto in tanto con un mestolo. Togliere quindi dal fuoco il guanciale, scolarlo dal grasso e riporre entrambe le cose in due terrine differenti. Eliminare il picciolo dai pomodorini, lavarli

bene e tagliarli in 4. Versare i pomodorini nella padella in cui avete fatto cuocere il guanciale affinché assorba il suo sughetto di cottura rimasto nella padella. Cuocere il pomodoro fino a che esso non risulti appassito, a questo punto unire il grasso del guanciale rimasto in precedenza ed i pelati. Prendere un tegame capiente e versare l'acqua. Portare a bollire e salare. Quando l'acqua ricomincia a bollire versare gli

spaghetti e farli cuocere per circa 2 minuti. Quando sono al dente scolare e versare la pasta in padella, nella quale stanno cuocendo i pomodorini ed aggiungere il guanciale tenuto al caldo. Mantecare bene il tutto a fiamma vivace, sporzionare gli spaghetti nei piatti individuali e spolverare con del pecorino fresco e una grattugiata abbondante di pepe nero macinato.

