SUGO ALL'AMATRICIANA



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4-6 persone

- 1 cipolla dorata - 1 scatola di pelati o pomodori - a peretta 500 g - (privare dei semi se pomodori freschi) - 2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva - 1 rametto di basilico - 100 g di guanciale - 1 peperoncino - sale

---

1. Mettere la cipolla sbucciata nel contenitore di metallo e tritare con il programma ESPERTO 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare).

2. Raggruppare sul fondo, aggiungere il guanciale tagliato a cubetti e rilanciare il programma ESPERTO per 5 minuti/velocità 3/100 °C .

3. Aggiungere la scatola di pelati o i pomodori freschi tagliati a pezzi, 2 cucchiai d'olio extra vergine, il peperoncino e salare. Lanciare il programma ESPERTO per 30 minuti/ velocità 3/110°C.

4. Frullare la salsa con il programma SMOOTHIE ed eventualmente far ridurre se troppo liquido con il programma ESPERTO, velocità 1A/110 °C per qualche minuto. Aggiungere il basilico fresco e condire la pasta.

Consigli del cuoco :

Per una versione più saporita, far rosolare la cipolla con l'olio extra vergine invece dell'acqua. Per una versione più leggera, unire l'olio a crudo una volta terminata la cottura.

© Hachette Livre (Marabout) 2016