

# Pâtes à l'amatriciana au Parmesan et à la Ricotta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



## Ingrédients

150 g [Parmesan](#) extra vieux  
50 g [Pecorino](#) romano sec  
750 g tomates  
400 g pâtes de blé dur  
400 g lard de joue mi-sec au poivre  
4 l eau salée à 5 g par litre  
1/2 l vin blanc sec  
1 oignon  
1 piment  
sel, poivre

## Préparation

Mondez, épluchez, épépinez, concassez les tomates. Faites-les réduire des 3/4. Détaillez le lard en petits lardons de 15 mm de section. Râpez le Parmesan et le Pecorino à part. Versez dans la poêle un verre de vin blanc et les lardons. Faites-les frire croustillants. Egouttez les 3/4 de la graisse. Faites dorer l'oignon, puis enlevez-le. Mouillez les lardons avec le reste du vin blanc. Débarrassez et égouttez-les. Dans le fond de la poêle, ajoutez un petit piment. Portez la marmite d'eau à ébullition, jetez-y les pâtes. Laissez pocher de 8 à 10 minutes, suivant leur qualité. Egouttez. Réchauffez la poêle avec les lardons et le reste de la graisse. Reversez les tomates réduites, mélangez le tout à la mouvette. Chauffez un plat, de préférence en bois, avec l'eau des pâtes. Semez en fond le Parmesan râpé, puis couvrez avec les lardons et la tomate. Versez dessus les pâtes très chaudes, remuez-les pour bien mélanger les ingrédients. Semez dessus un peu de Pecorino au moment de servir.