

Sauce à l'amatriciana



Personnes
4 personnes



Temps préparation
30 minutes



Temps de cuisson
45 minutes

Ingrédients

150 g [Parmesan](#) râpé
50 g [Pecorino](#) râpé
750 g tomates
400 g lard de joue (gruanciale) poivré
1/2 l vin blanc ssec
1 oignon
1 piment
sel

Préparation

Mondez, épluchez, épépinez et concassez les tomates. Faites-les réduire des 3/4 à feu doux dans une sauteuse ou une poêle. Détaillez le lard, après en avoir ôté la couenne, en lardons de 1 cm à 1,5 de section. Rangez le Pecorino et le Parmesan séparément. Versez un vin de Madère de vin blanc dans la poêle. Déposez-y les lardons. Laissez-les y frire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Egouttez les 3/4 de la graisse. Coupez l'oignon en 2 moitiés, laissez-le dorer, puis retirez-le. Mouillez les lardons frits avec le reste du vin blanc. Laissez-le évaporer de moitié. Ajoutez les tomates réduites. Mélangez le tout à la mouvette en bois. La sauce est prête pour l'emploi. A part, tenez prêtes les deux réserves de fromage râpé que vous sèmerez sur le mets au moment du service. D'abord le Parmesan, que l'on mélange en brassant les pâtes ou le riz, puis le Pecorino, pour poudrer en surface.

Cette quantité de sauce convient à l'assaisonnement de 400 g de pâtes (cru) ou 400 g de riz (cru).