

Spaghetti all'amatriciana

Spaghetti all'amatriciana – klasyk kuchni włoskiej w Twoim domu

Spaghetti all'amatriciana to prawdziwa perełka włoskiej kuchni, która zachwyca prostotą i intensywnym smakiem. Sekret tego dania tkwi w idealnym połączeniu chrupiącego boczku z aromatycznym sosem pomidorowym. Makaron al dente obłany esencjonalnym sosem, w którym wyczuwalny jest delikatny posmak papryczki chili, to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Przygotowanie tego klasycznego dania jest niezwykle proste i szybkie. Wystarczy podsmażyć cebulę z boczkiem do uzyskania złocistego koloru, dodać posiekane pomidory pelati i gotować na wolnym ogniu. Całość łączymy z ugotowanym al dente makaronem spaghetti i już po kilku minutach możemy cieszyć się smakiem prawdziwej Italii.

Dla kogo?

Spaghetti all'amatriciana to idealna propozycja dla miłośników włoskich makaronów i past. Wyrazisty smak sosu z chrupiącym boczkiem przypadnie do gustu zarówno dorosłym, jak i dzieciom, które uwielbiają makaronowe dania.

Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się doskonale jako codzienny obiad dla całej rodziny. Możesz je również zapakować do lunchboxa i zabrać do pracy lub szkoły. Spaghetti all'amatriciana to także świetny pomysł na szybką, ale sycącą kolację po długim dniu.

Czy wiesz, że...?

Tradycyjne spaghetti all'amatriciana podaje się posypane serem pecorino. Ten twardy, lekko słonawy ser nadaje potrawie charakterystycznego, wyrazistego smaku. Wystarczy zetrzeć go na tarce i posypać gotowe danie tuż przed podaniem.

Dla urozmaicenia

Aby wzbogacić smak sosu, warto dodać odrobinę białego wina. Wystarczy polać nim podsmażony boczek tuż przed dodaniem pomidorów i pozwolić alkoholowi odparować. Dzięki temu [sos](#) zyska głębszy, bardziej złożony aromat.