



Amatriciana ricetta originale

Amatriciana, ricetta originale!

Storia:

L'**Amatriciana o matriciana** (in romanesco) è un condimento per la pasta che ha preso il nome da Amatrice, cittadina in provincia di Rieti, fino al 1927 in Abruzzo. Gli ingredienti principali sono: guanciale, formaggio pecorino e pomodoro. È inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali laziali.

L'antenata della amatriciana è la **gricia (o griscia)**, ovvero stesso piatto senza il pomodoro, quest'ultimo difatti venne importato in Europa alla fine del diciottesimo secolo. Il nome Griscia proviene da un paesino a pochi chilometri da Amatrice, frazione del comune di Accumoli, di nome Grisciano. La ricetta fu inventata dagli antichi pastori, che andavano per pascoli con strutto, pasta secca, guanciale, pepe nero e pecorino.

Nell'Ottocento e sino all'inizio del Novecento, la popolarità della Amatriciana a Roma si accrebbe considerevolmente, questo avvenne a causa degli stretti contatti – a quel tempo già pluricentenari — tra Roma ed Amatrice. A quei tempi, parecchi osti e trattori della città erano originari di Amatrice, cosicché il termine “Matriciano” venne a significare “locanda con cucina”. L'Amatriciana fu estremamente bene accolta e (anche se nata altrove), venne rapidamente considerata un classico della cucina romana. Il nome della pietanza in romanesco divenne ‘**matriciana** a causa dell'aferesi tipica di questo dialetto.

Agli “Ingredienti degli spaghetti all’amatriciana e città di Amatrice”, il 29 agosto 2008 è stato dedicato un francobollo, policromo e dentellato, emesso dalla Repubblica Italiana, del valore di 0,60 Euro.

Spesso ho letto molteplici varianti sugli ingredienti di questo primo piatto, e da romana e frequentatrice di Amatrice, tengo a fare luce su questa eterna diatriba, spiegando la vera ricetta originale dell’amatriciana! Buon appetito!!

Ricetta

Ingredienti per 4 / 5 persone

- Spaghetti 500 g
- Se avete una padella vecchia di ferro (come avevano i nostri nonni), ungetela con mezzo cucchiaio di strutto (reperibile in qualunque supermercato) altrimenti, per le padelle “nuove” antiaderenti, non serve. NON METTETE OLIO, quest’ultimo altera il sapore dell’amatriciana, il guanciale soffrigge nel suo stesso grasso!
- Guanciale 200 g (NO pancetta, che rimane più salata)
- Pecorino grattugiato (meglio sarebbe quello di amatrice che resta più delicato del pecorino romano che tutti usano)
- Pelati 500 g
- La ricetta originale inoltre prevede l’uso degli spaghetti, i bucatini sono stati introdotti solo dopo dalla cucina romana.

Preparazione

- Mettete l’acqua a bollire con una presa di sale grosso.
- Ungete la padella con dello strutto (se avete quella vecchia di ferro, altrimenti non serve), tagliate il guanciale a listarelle e non a cubetti, unite in padella e fate soffriggere (lo farà nel suo stesso grasso) a fuoco basso fino a che come diciamo noi a Roma non “SFRIGOLA”, il guanciale deve diventare trasparente nella parte grassa, iniziando poi a dorare, quando sarà ben croccante (attenzione a non bruciarlo) raccoglietelo e mettetelo da parte su un piattino.
- Una volta tolto il guanciale, versate i pelati nella padella e lasciate cuocere per 10/15 minuti
- Una volta cotti i pelati schiacciateli con una forchetta riducendoli in polpa e salate leggermente, basta un pizzico di sale fino
- Scolate la pasta e unitela al sugo in padella ripassandola a fuoco vivo per 2 minuti, amalgamando bene tutto, unite guanciale e pecorino e impiattate ben calda!