



Casarecce all'amatriciana

Une recette de Riccardo Ferrante et Fabio Smargiassi, chefs de Solina Pasta

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g de pâte Casarecce
- 300 g de joue de porc
- 500 g de tomates pelée en boîte
- 1 verre de vin blanc
- Pecorino

1. Coupez la joue de porc en petits morceaux et faites-les rissoler à la poêle jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants. Déglacez avec le vin blanc jusqu'à totale évaporation. Ajoutez les tomates et laissez mijoter pendant 15 min.
2. Faites cuire les pâtes à l'eau salée. Stoppez la cuisson quand elles sont al dente.
3. Egouttez-les et mélangez-les à la sauce. Poivrez. Servez chaud en parsemant de pecorino.

Solina Pasta

81 rue du Charolais – Paris XII