Penne a la Amatriciana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Queso feta: 150 grs.
Queso Parmesano Rallado: 150 g
Tomillo: 2 Ramas
Azucar: Una pizca
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Tinto: 150 cc
Orégano fresco: 2 cda.
Tomate perita: 500 g
Peperoncini: 2 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Portobellos frescos: 100 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebolla de verdeo: 1 Tallos
Ajo: 1 Diente
Panceta: 250 g
Penne rigatti: 250 g
Focaccia: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele y corte en *brunoise* las cebollas.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo.
- Corte la *panceta* en cubitos.
- Pele y pique groseramente los tomates.
- Corte la *focaccia* en rodajas gruesas y tuéstelas.
- Corte los portobellos en láminas.
- Pele el diente de *ajo*.

Armado

- En una *cacerola* con abundante agua con sal cocine la pasta durante 11 minutos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva sude la *cebolla* junto con la *cebolla* de verdeo, luego incorpore la *panceta*, sazone con sal, pimienta y los peperoncinos previamente rotos con las manos, cuando la *panceta* comience a dorarse desglace con vino y agregue una pizca de azúcar, una vez que se evapore el alcohol incorpore los tomates, cocine unos minutos y perfume con las hojas de *orégano*, espolvoree con queso parmesano rallado y

mezcle, por ultimo agregue la pasta, saltee unos minutos y retire del fuego.
- Frote las tostadas de *focaccia* con el diente de *ajo*, acomode encima láminas de portobello, queso feta rallado y hojas de *tomillo*, humedezca con hilos de aceite de oliva y cocine en horno precalentado hasta que el queso se funda.

Presentación

- Sirva la pasta en un plato hondo y acompañe con las brusquettas de pan de *focaccia*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/penne-a-la-amatriciana