Salsa Amatriciana

Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Guanciale: Cantidad necesaria

Vino Blanco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Preparación

- Doramos en una sartén el guanciale, incorporamos el vino blanco y sofreímos el tomate a fuego medio alto hasta que el brillo de la grasa del guanciale suba a la superficie.

Emplatado

- Freímos los ñoquis en aceite de girasol un par de minutos y los enmantecamos en la salsa
- Servimos con queso pecorino

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