Rigatoni con panceta y cebolla

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Tere



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Un plato sencillo y reconfortante, que en Italia se llamaría rigatoni con guanciale e cipolla y que, cuando se hace sin tomate, se conoce también como rigatoni alla gricia. Admite múltiples variaciones: añade salsa de tomate, sustituye la panceta por el beicon, cambia la carne por anchoas y aceitunas negras... Ya no será rigatoni con guanciale e cipolla, pero estará bueno igualmente. La palabra guanciale se usa para cualquier carne del área del cachete, pero en el centro de Italia lo que se aprovecha más es la papada del cerdo, popular por su dulce y delicado sabor. Esta carne se frota con sal y pimienta y se deja curar durante tres meses, y es muy común verla colgada en las salumerías (charcuterías) de Roma.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 cebollas moradas dulces picadas
- 90 ml de vinagre de vino blanco
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharaditas de azúcar
- Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)
- 300 g de panceta en lonchas de 6 mm y a su vez en tiras
- 500 g de rigatoni
- 100 g de pecorino rallado, o sustituir por roncal, idiazábal, o un buen queso de oveja
- otros 75 g de queso rallado para espolvorear

Preparación:

Paso 1

En una sartén, mezclar el aceite con el vinagre y el azúcar. Calentar, y cuando esté bien caliente añadir la cebolla y dos pizcas de sal. Dejar pochar suavemente hasta que la cebolla esté un poco caramelizada. Retirar del calor y reservar.

Paso 2

Mientras se cocina la cebolla, en otra sartén aparte freír la panceta hasta que esté bastante crujiente. Retirar la sartén del calor, y apartar la mitad de la panceta, reservándola en caliente. Agregar la cebolla a la panceta que hemos dejado en la sartén y manenerlo caliente a fuego muy bajo, removiendo de vez en cuando para que no se queme.

Paso 3

Poner 5 litros de agua a hervir en una olla grande y añadir 50 g de sal. Cuando rompa la ebullición, añadir los rigatoni y cocer hasta que estén listos. Mientras, encender el horno, ponerlo a 60º, y colocar en él los platos en los que se va a servir la pasta, para que estén calientes.

Paso 4

Escurrir la pasta (pero no demasiado, o se quedará muy seca) y devolverla a la olla. Echar por encima la cebolla con la mitad de la pancea y remover bien. Añadir el queso rallado, y remover nuevamente hasta que esté medio fundido.

Paso 5

Sacar los platos del horno, servir la pasta inmediatamente, sazonar con pimenta negra, espolvorear con un poco de queso rallado, y colocar por encima el resto de trozos de panceta. Comer inmediatamente. ¡Buen provecho!