

GUSTO e PAESE

IL PIACERE DEL CIBO ITALIANO

Guanciale Amatriciano SA.NO.

Il guanciale, irrinunciabile per la famosa pasta all'amatriciana, viene ottenuto dalla gola del maiale, salata e ben condita con spezie prima di passare alla fase dell'asciugamento.

Tolti dal sale, sgocciolati e legati con lo spago, i guanciali vengono lasciati insaporire con pepe: un tocco che ne esalta il sapore e conferisce carattere senza però alterarne il gusto.

La stagionatura si conclude dopo un periodo di tre mesi.

Abbinalo in cucina con il Pecorino Romano, vino rosso (Moltepulciano d'Abruzzo).

Irrinunciabile per la famosa pasta all'amatriciana, gricia e carbonara... ma è perfetto anche tagliato sottile e messo su crostini di pane caldo.



Tipicità del **Lazio**