



CHEF IN  
CAMICIA



# Focaccia Romana all'Amatriciana

## > INGREDIENTI

**Ingredienti per 1 panino**

**Tempo di preparazione: 20 minuti**

**Difficoltà: Facile**

- Focaccia romana, 1 fetta;
- Salsa di pomodoro a pezzettoni, 70 ml;
- Pecorino Toscano, 20 g;
- Cipolla, 1;
- Guanciale, 80 g;
- Sale, q.b.;
- Pepe, q.b.

## > PREPARAZIONE

- Tagliare il guanciale a listelle piuttosto grandi;
- Rosolarlo in padella a fiamma dolce, in modo che diventi croccante, rilasciando il proprio grasso;
- Rosolare la cipolla tritata all'interno del grasso del guanciale, quindi stufarla con un goccio d'acqua;
- Aggiungere la polpa di pomodoro, salare e cuocere per 10 minuti;
- Tagliare la focaccia romana a metà, quindi farcirla su un lato con la salsa di pomodoro, il guanciale croccante e il pecorino toscano tagliato a scaglie sottili;
- Infornare fino a scioglimento del formaggio e gustare calda!

**I CONSIGLI  
DEGLI CHEF**

*Se l'amatriciana è già una bomba con gli spaghetti con la focaccia diventa atomica!*



[WWW.CHEFINCAMICIA.COM](http://WWW.CHEFINCAMICIA.COM)