CHITARRELLI ALLA MARCHIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di maccheroni alla chitarra,
- 75 g di pancetta affumicata,
- 25 g di burro,
- una scatola di pomodori pelati da 500 g,
- sale,
- pepe,
- brodo di dadi,
- 50 g di capperi,
- qualche foglia di salvia,
- un cucchiaio di aceto,
- pecorino grattugiato.

Ponete al fuoco un recipiente con abbondante acqua salata per lessare la pasta. Non appena l'acqua bollirà, gettatevi i maccheroni alla chitarra e fateli cuocere al dente. Intanto in una capace casseruola (che possa poi contenere anche la pasta) fate rosolare nel burro la pancetta affumicata tagliata a striscioline; unite i pomodori pelati, schiacciandoli con una forchetta, salate e pepate. Fate asciugare il sugo a fuoco molto vivace, quindi diluitelo con un mestolino di brodo. A questo punto riportate la fiamma al minimo e continuate la cottura per circa 15 minuti; poco prima di levare il sugo dal fuoco, unitevi i capperi interi, le foglie di salvia finemente tritate e il cucchiaio di aceto. Scolate la pasta e rovesciatela nella casseruola del sugo, mescolandola bene; cospargetela di pecorino grattugiato, mescolatela ancora e tenete per un attimo il tegame sul fuoco basso. Trasferite quindi la pasta nella zuppiera di servizio riscaldata e servite caldissimo.