

BUCATINI ALL' AMATRICIANA

AMATRICIANA STYLE "BUCATINI" PASTA



Zutaten für 4 Personen:

350 Gramm trockene Nudeln Bucatini
200 Gramm "Guanciale" (es ist Schweinebacke, nicht sehr gesalzener Bauchspeck)
ein halbes Glas Weißwein
50 Gramm geriebener Pecorino Romano Käse
scharfer Chilipfeffer
2-3 Tomaten, gewürfelt
Salz (bei Bedarf)

Zubereitung

1. Schneiden Sie den "Guanciale" in feine Streifen und braten Sie ihn bei niedriger Temperatur ohne alles in einer Pfanne an.
2. Wenn der "Guanciale" zu köcheln beginnt, geben Sie den Weißwein und den scharfen Chilipfeffer.
3. Wenn der "Guanciale" knusprig ist, geben Sie die gewürfelten Tomaten dazu. Lassen Sie es 10 Minuten kochen. Nehmen Sie die Soße vom Herd. Schmecken Sie sie mit Salz ab.
4. Währenddessen kochen Sie die trockenen Bucatini Nudeln für 10-12 Minuten (je nach Marke) in kochendem Salzwasser.
5. Gießen Sie die Nudeln ab und schütten Sie sie in die Soße mit dem geriebenen Käse.

Anmerkungen

1. Die Bucatini ist eine lange Nudel, wie die Makkaroni, und eine typische Nudel aus der Region Latium.
2. Diese Art Soße, speziell für Bucatini, erhielt ihren Namen von der Stadt Amatrice (100 km entfernt von Rom), die Heimatstadt vieler römischer Köche.
3. Die wirkliche Schwierigkeit ist den seltenen und wahren "Guanciale" zu finden. Variationen sind erlaubt, aber das Rezept ist damit nicht das Original.