



## Pasta Amatriciana

### Ingredienti:

1 EL Olivenö

50gr. durchwachsener Speck

1 Chilischote fein gehackt

50 ml trockenen Weißwein

75-100gr. Tomaten gehäutet und kl. geschnitten

Alternativ: 1 Glas *il Pezzattioni*

(Passata mit Fruchtstücken / AUS UNSEREM SHOP)

250gr. Spaghetti oder Penne je nach Geschmack

Zum Abschluss mit Pecorino garnieren!

### Preparazione:

1. Einen hohen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen und reichlich salzen (evtl. abschmecken).
2. Die frische Chilischote längs durchtrennen, die Samen entfernen und in dünne Streifenschnitten.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Chili dazu geben.
4. In der Zwischenzeit den Speck in Streifen schneiden (nicht in Würfel, da jene ohne Fett beim Dünsten leicht trocken werden) und zum Chili in die Pfanne hineingeben, bis es gold-braun ist.
5. Die Zwiebel in Würfel oder Streifen schneiden und in die Pfanne dazu geben
6. Die Tomaten waschen, (bzw. das Glas *il Pezzatoni* öffnen) in Stücke schneiden und zum Speck in die Pfanne geben
7. Das Ganze etwa 10 Minuten köcheln lassen, eventuell noch mit etwas Salz abschmecken (Speck und Pecorino sind bereits salzig).
8. Die Spaghetti oder wahlweise Penne in das kochende Salzwasser geben und nach Packungsanweisung kochen.
9. Den reifen Pecorino-Käse reiben.
10. Pasta abschütten und zur Speck-Zwiebel-Tomatensauce in die Pfanne geben, vermengen und etwas Pecorino dazugeben.

Zum Abschluss nur noch Portionieren und noch etwas Pecorino über jeden Teller und sofort servieren

BUON APPETITO