

Ingrediënten voor 2 personen

50 gr gerookt doorregen spek 1
blik gepelde tomaten in blokjes
20 gr pecorino of parmezaanse
kaas 1 ui 2 el olijfolie 1 droge
Spaanse peper 140 gr spaghetti
zout

Tijd: 0-10 min.

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Pasta All`Amatriciana (pasta met spek en pittige tomatensaus)

Stevige en pittig gerecht genoemd naar AMATRICE, een plaatsje op de grens tussen Lazio en Abruzi. Lekker voor in de winter!

Bereidingswijze

In een koekenpan de olie verwarmen op laag vuur en het spek aan alle kanten bakken. De ui fijnhakken, toevoegen en glazig fruiten. Intussen in een pan ruim water áan ãe kook brengen (1 liter water voor 100 gr spaghetti), zout toevoegen en de spaghetti beetgaar koken. De tomaten toevoegen aan het spek en warm maken. Zout en spaanse peper toevoegen. De spaghetti afgieten en laten uitlekken. Daarna de door de saus roeren. De helft van de kaas erdoor scheppen, de rest van de kaas er apart bij geven.