

Bucatini all'amatriciana

Ein Klassiker aus Umbrien – dicke Spaghetti an Tomaten –
Speck - Sauce

Zutaten für 4 Personen

400 g Bucatini (selber machen oder
Spaghetti N° 9 von Parilla)
300 g geschälte Fleischtomaten
z. B. Gandria
200 g Pancetta, vorzugsweise vom
Wollschwein
80 g milder Pecorino, gerieben
1 Peperoncini, entkernt (z. B. Cornetti)
2 dl trockener Weisswein
Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Tomaten kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, in
kaltes Wasser geben und die Haut abziehen. Die Tomaten
vierteln, die Samen entfernen und in Streifen schneiden.

In einer Bratpfanne wenig Olivenöl erhitzen, den Pancetta in
Streifen schneiden und beifügen. Den Pancetta braten bis er
leicht braun wird. Das Peperoncini halbieren, entkernen und
beifügen. Mit Weisswein ablöschen und köcheln lassen, bis
der Wein verdampft ist. Die Tomatenstreifen beifügen und
weich dämpfen.

In der Zwischenzeit in einem grossen Topf Wasser aufkochen
und salzen. Die Bucatini hineingeben und al Dente kochen.

Das Peperoncini aus der Sauce entfernen. Die Bucatini
abgiessen und auf vier Teller verteilen. Die Sauce mit Salz und
Pfeffer abschmecken, auf die Teller verteilen und den
geriebenen Pecorino darüber geben. Sofort servieren.

Weintipp: Dazu passt ein typischer Rotwein aus Umbrien,
aber auch ein anderer gehaltvoller Südtaliener ohne
Restsüsse.

Aus unserem Sortiment:

L'U rosso, Lungarotti, Umbrien

Trentanni Falesco, Umbrien

Montepulciano Marina Cvetic, Apulien

Pluris Riserva, San Zenone, Molise