Hoofdgerechten / Italië

Pasta all'Amatriciana

De saus van Amatrice – guanciale gesmolten tot amberkleurig en knetterend in zijn eigen vet, afgeblust met witte wijn, San Marzano-tomaten toegevoegd en gereduceerd tot een vurige, varkensachtige slick die zich vastklampt aan bucatini in roestrode vellen, bekroond met Pecorino Romano scherp genoeg om door al die rijkdom heen te snijden.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Bucatini
- ☐ 150 g Guanciale (gezouten varkenswang, in spekjes of dikke stokjes gesneden)
- ☐ 400 g San Marzano-tomaten (met de hand geplet uit een blik van 400 g)
- ☐ 100 ml Droge witte wijn
- ☐ 60 g Pecorino Romano (fijn geraspt, voor afwerking)
- ☐ 3 g gedroogde rode chilivlokken (of 1 kleine gedroogde peperoncino, verkruimeld)
- ☐ 3 g Zwarte peper (grof gemalen)
- ☐ 120 ml Pasta kookwater (bewaard, zetmeelrijk)

Zo maak je het.

01 Plaats de guanciale in een koude, droge, zware koekenpan; een brede sauteerpan of braadpan werkt goed. Zet op middelhoog vuur en kook langzaam, onder af en toe roeren, gedurende 8-10 minuten tot het vet volledig naar buiten komt en de stukken goudbruin, amberkleurig en licht knapperig zijn, maar nog steeds meegeven in het midden. De guanciale laat zijn vet langzaam los. Als u in een koude pan begint, wordt het vet geleidelijk vloeibaar en worden de stukken tijdens het koken gelijkmatig bedekt. Verwijder de guanciale met een schuimspaan en laat al het gesmolten vet in de pan.

02 Voeg de chilivlokken toe aan het guanciale vet in de pan op middelhoog vuur en roer gedurende 30 seconden tot de chili in het vet bloeit; hij zal zachtjes sissen en het vet licht oranjerood kleuren. Giet onmiddellijk de witte wijn erbij en roer krachtig om eventuele fond op te lossen en de chilipeper met de vloeistof te combineren. Laat de wijn gedurende 2 à 3 minuten met de helft inkoken, totdat de geur van rauwe alcohol verdampt en vervangen wordt door een zachte, licht fruitige geur.

03 Plet de San Marzano-tomaten met je vingers in de pan; houd ze in ruwe, onregelmatige stukken in plaats van in een gladde puree. Doe de guanciale terug in de pan. Roer goed om te combineren en laat de saus vervolgens 12–15 minuten onafgedekt op middelhoog vuur sudderen, af en toe roerend, totdat de tomaten zijn afgebroken, de saus is ingedikt tot een rijke, roestrode vlek en het vet van de guanciale in oranje druppels op het oppervlak begint te drijven – een teken van goede concentratie.

04 Kook de bucatini in sterk gezouten kokend water tot net niet al dente (1 à 2 minuten minder dan op de verpakking staat). Bewaar 120 ml van het zetmeelrijke kookwater voordat u het afgiet. Doe de pasta met een tang rechtstreeks in de saus in de pan en breng op natuurlijke wijze wat kookwater mee. Voeg een scheutje bewaarde water toe en roer krachtig op middelhoog vuur gedurende 1 à 2 minuten tot de pasta gaar is in de saus en de saus aan elke buis blijft plakken. Voeg indien nodig meer water toe; de saus moet een laagje vormen en niet een plas vormen. Werk af met een maaltje zwarte peper.

05 Verdeel de pasta in voorverwarmde kommen. Strooi een royale hoeveelheid fijn geraspte Pecorino Romano over elke portie; het zou voldoende moeten zijn om een zichtbaar, sneeuwlaagje over de saus te zien. De kaas wordt zacht en smelt gedeeltelijk in de hete pasta, waardoor een scherp, zout contrapunt ontstaat voor de rijke, zoet-varkensachtige saus. Serveer onmiddellijk. Geen extra olie, room of boter. Het gerecht is compleet.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / amatriciana