Hoofdgerechten / Italië

Bucatini all'amatriciana



Guanciale, tomaat en pecorino. Geen ui, geen knoflook, geen olijfolie – het vet komt van het vlees.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Bucatini
- ☐ 400 g San Marzano-tomaten
- ☐ 1 stuk Gedroogde chili
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 150 g Guanciale – in korte staafjes
- ☐ 80 g Pecorino romano — fijn geraspt
- ☐ 60 ml Droge witte wijn

Zo maak je het.

01 Doe de guanciale in een koude, droge pan en zet een middelhoog vuur aan. Een langzame start maakt het vet volledig los; een hete pan verbrandt de buitenkant en laat de binnenkant taai worden.

02 Wanneer de stukken glazig en goudkleurig worden aan de randen, til je de helft eruit voor de bovenkant. Giet de wijn erbij en laat inkoken.

03 Plet de tomaten met de hand, voeg ze toe met de chili en laat tien minuten sudderen. De saus moet dikker worden zonder zijn roodheid te verliezen.

04 Kook de bucatini een minuutje kort, doe hem met een pollepel water in de saus en laat een halve minuut boven het vuur koken.

05 Roer van het vuur de pecorino erdoor en serveer. De gereserveerde guanciale wordt er bovenop gebracht met nog wat kaas.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: stu_spivack / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / bucatini-all-amatriciana