



Spaghetti all'Amatriciana

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für vier Portionen):

200 g Guanciale, in Streifen geschnitten (italienischer Speck)
100 g Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
2 kleine Chilischoten, klein geschnitten
100 ml alkoholfreier Weißwein
300 g passierte Tomaten (oder frische, aromatische Tomaten ohne Kerne)
400 g Spaghetti
Salz und Pfeffer, frisch geschrotet
Olivenöl extra vergine nach Belieben
100 g Pecorino Romano DOP, frisch gerieben

Zubereitung:

Beim Guanciale die Schwarte entfernen und in dünne Stifte schneiden. In einer großen beschichteten Pfanne ohne Öl/Butter kross braten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Für das Sugo im ausgelassenen Fett die Zwiebelringe und die Chilischote andünsten. Mit alkoholfreiem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Passierte Tomaten zugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Jetzt die Pasta kochen und in 2,5 Litern Salzwasser die Spaghetti al dente garen (Faustregel 100 g Nudeln - 1 Liter Wasser - 10 g Salz). Gegen Ende der Kochzeit eine halbe kleine Kelle Nudelwasser in die Sauce geben und einkochen lassen. Weitere ein bis zwei Kellen aufbewahren.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Drei Viertel des krossen Guanciale unterrühren und einkochen. Die Nudeln herausholen, wenn sie noch sehr al dente sind und direkt in die Pfanne geben. Circa ein bis zwei Minuten weiter ziehen lassen und dabei ständig gut rühren. Die Konsistenz mit etwas Nudelwasser und/oder etwas Olivenöl regulieren.

Mit Pecorino Romano DOP bestreuen. Mit dem restlichen krossen Guanciale garnieren. Sofort servieren und genießen.