

Spaghetti all'Amatriciana

Dieses delikate Pastagericht stammt ursprünglich aus dem in den Abruzzen gelegenen Ort Amatrice (Provinz Rieti, Latium).

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Spaghetti, 1 fein gehackte Zwiebel, 120 g durchwachsener Speck, 400 g geschälte Tomaten aus der Dose, 1 getrocknete Peperonischote, Olivenöl, Salz, Parmesan oder Pecorino.

Zubereitung

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Speck hinzugeben und leicht anbräunen. Die Speckwürfel aus dem Fett herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm stellen. Zwiebelwürfel im Specköl andüsten. Die geschälten Tomaten abtropfen lassen, in die Pfanne geben. Mit Salz und der Peperonischote würzen und ca. 8 bis 10 Minuten köcheln lassen. Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Die Speckwürfel in die Pfanne geben. Sauce über die Nudeln geben und nach Belieben mit Parmesan oder Pecorino bestreuen.