



## Bucatini all'amatriciana

Romeinse pasta met een pittige tomatensaus, krokante wangspek en pecorino. Bucatini zijn dikke, holle spaghetti die de saus perfect vasthouden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Pasta</b>

### Ingrediënten

400 g bucatini (of spaghetti)  
150 g guanciale of gerookt spek, in reepjes  
1 el olijfolie  
400 g gepelde tomaten uit blik  
1 kleine gedroogde chilipeper  
60 g pecorino romano, geraspt  
zout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de reepjes guanciale toe en bak ze in ongeveer 5 minuten krokant. Schep ze uit de pan en leg apart op keukenpapier.
- 2.** Verkruimel de chilipeper in het achtergebleven vet en laat 30 seconden fruiten.
- 3.** Voeg de gepelde tomaten toe en plet ze grof met een houten lepel. Laat de saus op een zacht vuur 15 minuten inkoken. Breng op smaak met peper en spaarzaam zout, want guanciale en pecorino zijn al zout.
- 4.** Kook ondertussen de bucatini beetgaar in ruim gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep voor het afgieten een soeplepel pastawater apart.
- 5.** Roer het grootste deel van de krokante spekjes door de tomatensaus. Voeg de uitgelekte pasta en een scheutje pastawater toe. Schud of roer alles goed door elkaar zodat de saus aan de pasta kleeft.
- 6.** Haal de pan van het vuur. Roer de helft van de pecorino door de pasta. Verdeel over vier diepe borden en werk af met de rest van de spekjes en de overgebleven pecorino.

#### **Tip**

Gebruik bij voorkeur guanciale boven gerookt spek. Guanciale is zachter van smaak en geeft de saus de authentieke, licht nootachtige toets die het gerecht zo kenmerkend maakt.

#### **Dranktip**

Een stevige rode wijn uit Midden-Italië past uitstekend bij dit gerecht, zoals een Montepulciano d'Abruzzo.