Pomìto

Amatriciana

Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Bucatini: 180 g
- Pecorino Romano dop: 40 g
- Pfefferkörner: n. B.
- Salz: n. B.
- Schweinespeck: 80 g

Vorbereitung

1. Den Speck in Streifen schneiden und den Pecorino reiben.
2. Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und den Speck ein paar Minuten anbraten, danach die ***Pomìto Tomatenfruchtfleisch In Stücken*** hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Bucatini 3/4 der angegebenen Kochzeit garen.
4. Die Nudeln abgießen und in der Pfanne mit der Sauce mit einem Schöpfer Nudelwasser fertig garen.
5. Mit etwas Pecorino und Pfeffer verfeinern.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in feinen Stückchen 180 g