

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

Suroviny

1 malá cibule
extra panenský olivový olej
30 g másla
250 g guanciale, pokud nemáte,
tak se dá nahradit italskou
pancettou
loupaná rajčata v plechovce (nebo
5-6 čerstvých rajčat)

1 chilli paprička
**ovčí sýr Pecorino Romano nebo
Gran Moravia**
suché bílé víno (asi 3/4 skleničky)
těstoviny bucatini

Skvělý recept, který pochází z regionu Lazio, konkrétně z malého města Amatrice blízko Říma. Recept pro 4 osoby.

Příprava:

Cibuli nakrájíme na velmi drobno a dáme ji smažit do pánve, kam nalijeme pár lžic olivového oleje (cca 3) a máslo. Až se trošku zasmaží, přidáme pancettu a chilli papričku. Chvilku smažíme, zalijeme vínem a počkáme až se víno odpaří. Mezitím si nastrouháme na drobno sýr Pecorino. Následně přidáme do pánve naše rajčata, osolíme a opepříme. Přikryjeme pokličkou a necháme bublat na mírném ohni. Mezitím dáme vařit osolenou vodu na těstoviny. Uvaříme těstoviny ve vroucí vodě a když jsou hotové, tak je zcedíme a smícháme s omáčkou v pánvi. Do směsi nasypeme ještě sýr a všechno pořádně promícháme. Těstoviny podáváme posypané Pecorinem nebo Gran Moravia.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST