



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
10'	25'	4	Pasta

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Bak de reepjes guanciale in de olijfolie op middelhoog vuur tot ze krokant zijn, ca. 5 minuten. Haal ze uit de pan en houd apart.
2. Verkruimel de chilipeper in het achtergebleven vet en bak 30 seconden.
3. Voeg de gepelde tomaten toe, breek ze fijn met een lepel en laat 15 minuten zachtjes inkoken. Kruid met peper en weinig zout.
4. Kook ondertussen de bucatini beetgaar in gezouten water.
5. Roer het merendeel van de spekjes door de saus. Schep de uitgelekte pasta erbij met een scheutje pastawater en meng goed.
6. Haal van het vuur, roer de helft van de pecorino erdoor en serveer met de rest van de spekjes en kaas erover.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)