Bucatini all'amatriciana

Ingredienser



♥ 400 g bucatini (eller spagetti eller annen pasta, se tips)
♥ salt til pastavannet
♥ 350 g guanciale (eller pancetta eller bacon, se tips)
♥ 1 løk
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 dl hvitvin
♥ 400 g hermetiske tomater (1 boks, se tips)
♥ 1 ts chiliflak
♥ 200 g pecorino romano (eller parmesan, se tips)
♥ kvernet pepper (se tips)
♥ litt frisk basilikum

Fremgangsmåte

Skjær kjøttet i tynne skiver og deretter i striper (meningen er å få litt kjøtt på hver bit).

Ha kjøttet i en romslig stekepanne med litt høye kanter. Det er ikke nødvendig med smør eller olje i pannen. Varm opp pannen og la kjøttbitene steke på middels varme til mesteparten av fettet har smeltet og legger seg i pannen. Dette tar ca. 10 minutter. Følg nøye med så bitene ikke blir brente.

I en annen stekepanne stekes hakket løk i olivenolje på middels varme til løken blir gyllen og myk. Ha den stekte løken i pannen med den stekte guancialen. Tilsett

hvitvin.

Ha hermetiske tomater i en beholder og mos dem til en jevn saus med en stavmikser. Ha tomatsausen i pannen sammen med chiliflak. La dette koke sammen på lav varme i ca. 30 minutter.

Kok i mens bucatini (eller spagetti eller annen type pasta) i saltet vann som anvist på pakken, men la det stå igjen 1 - 2 minutter av koketiden (spar på pastavannet).

Ha pastaen over i stekepannen. Bland pastaen med tomatsausen.

Riv osten fint. Jeg bruker en liten food processor til dette, men du kan også bruke fint rivjern. Ha omtrent 3/4 av den revne osten i en skål. Tilsett ca. 1 dl pastavann og rør dette sammen til en grøt. Ha ostegrøten over den varme pastaen. Rør rundt et par ganger og la osten smelte inn i tomatsausen. Tilpass konsistensen på sausen med ekstra pastavann. Smak til med kvernet pepper.

Serveres nylaget med et lite dryss pecorino romano og fersk basilikum.

Tips

♥ *Bucatini* er litt tykkere spagetti som er hule inni. Bruk vanlig spagetti hvis du ikke får tak i dette.

♥ *Guanciale* er italiensk, speket svinekjake, som ser ut som et stykke bacon, men med ekstra mye fett. Veldig mye fett faktisk, men dette fettet smelter ved stekingen og gir veldig god smak på pastaretten. Alternativt brukes også ofte *pancetta*, som har noe mindre fett enn guanciale, men som ellers er nokså lik på smak. I motsetning til norsk bacon er hverken guanciale eller pancetta vanligvis røkt.

Dersom du ikke har ekte italiensk guanciale eller pancetta, går det også helt greit å bruke vanlig bacon, men bruk gjerne et stykke som du skjærer i små terninger i stedet for tynne baconskiver (selv om det selvsagt også blir bra).

♥ Bruk helst osten *pecorino* og ikke parmesan. Det har mye å si for å få frem den autentiske smaken på denne retten. Dette forutsetter selvfølgelig at du liker smaken av pecorino (som lages av sauemelk) - ellers bruker du parmesan. □□

♥ Bruk hermetiske tomater av god kvalitet. Jeg bruker gjerne San Marzano-tomater som har nydelig smak. Hvis du bruker mer ordinær type, kan det vært lurt å tilsette

en liten teskje sukker i sausen siden tomatene da er litt mindre søte.

♥ Kok pastaen i saltet vann og ikke alt for stor mengde vann. For å få god konsistens på sausen, er stivelsen i pastavannet viktig. Det er ikke meningen å tilsette salt i retten etterpå. Saltet kommer av at pastaen har trukket til seg saltvannet, og ved at det brukes en del pastavann i selve retten, i tillegg til at både guanciale og pecorino-osten er nokså salt.

♥ Følg fremgangsmåten særlig når det gjelder å blande pecorino med litt pastavann før du har osten sammen med pastaen. Det gjør at osten løser seg mye lettere opp og danner en saus med pastavannet. Jeg har her brukt food processor til å finmale osten, som går fint, men det er enda lettere å få osten til å sause seg dersom du finriver osten med microplane (fint rivjern).

♥ Tilpass mengden pastavann underveis når du rører i sausen. Det kan hende du vil trenge litt mer enn det jeg har nevnt i beskrivelsen, særlig hvis pastaretten blir stående en stund før servering. Det er ikke meningen at denne retten skal være tørr.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bucatini-allamatriciana