Pasta alla Zozzona



Ingredienser

♥ 500 g rigatoni (store pastarør)
♥ salt til pastavannet
♥ 1 løk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 2 ss olivenolje
♥ 300 g guanciale eller pancetta (eller bacon)
♥ 400 g salsiccia
♥ 700 g tomatpassata (se tips)
♥ 1 ts chiliflak
♥ 300 g pecorino romano (eller parmesan, se tips)
♥ 125 g parmesan
♥ 3 eggeplommer
♥ kvernet salt og pepper
♥ litt frisk basilikum

Fremgangsmåte

Hakk løk og hvitløk og ha i en romslig stekepanne sammen med litt olivenolje. Stek løken på middels varme til den blir blank og gyllen.

Skjær guanciale (eller pancetta) i tynne skiver og deretter i striper (meningen er å få litt kjøtt på hver bit). Ha kjøttstripene i stekepannen og la dem steke sammen med løken på middels varme i ca. 5 minutter, til du ser at mesteparten av fettet har smeltet og legger seg i pannen. Følg nøye med så bitene ikke blir brente.

Ha så salsiccia i stekepannen. Stek videre på middels varme til salsicciaen er gjennomstekt.

Ha tomatpassata og litt chiliflak i pannen og bland godt. La dette koke sammen på lav varme i ca. 10 minutter.

Kok imens rigatoni (eller annen type pastarør) i godt saltet vann (bruk 1 ss salt per liter vann) som anvist på pakken, men la det stå igjen 1 - 2 minutter av koketiden (spar på pastavannet).

Riv osten fint. Ha osten i en bolle og tilsett eggeplommene. Bland dette godt sammen og rør så inn ca. 2 dl pastavann.

Ha ostegrøten i pannen og rør den godt inn i den varme kjøttsausen. La osten smelte inn i tomatsausen. Tilpass konsistensen på sausen med ekstra pastavann hvis du synes den er for tykk. Smak til med kvernet pepper.

Ha en pastaen over i pannen og vend den forsiktig sammen med tomatsausen.

Server med et ekstra dryss revet parmesan og frisk basilikum.

Tips

♥ *Rigatoni* er tykke, rette pastarør som er den pastavarianten som oftest brukes i en Pasta alla Zozzona. Har du ikke rigatoni, går det veldig fint å bruke *penne* (tynnere pastarør) i stedet.

♥ *Guanciale* er italiensk, speket svinekjake, som ser ut som et stykke bacon, men med ekstra mye fett. Alternativt går det fint å bruke *pancetta*, som har noe mindre fett enn guanciale, men som ellers er nokså lik på smak. Jeg brukte pancetta her. 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).

♥ *Salsiccia* er en rå pølse laget av svinekjøtt og godt krydder, blant annet fennikelfrø. Kjøper du "*salsiccia piccante*" inneholder pølsen også en del chiliflak. Salsiccia presses her ut av pølseskinnet og hakkes opp i stekepannen (på samme måte som kjøttdeig).

♥ Jeg bruker her en kombinasjon av *pecorino romano* og *parmesan*. Pecorino lages av sauemelk og har en nokså markant smak. Dersom du ikke liker det, kan du bytte om mengdeforholdet slik at det blir mer parmesan og mindre pecorino. Eller bruk bare parmesan hvis du foretrekker det. □□

♥ *Passata* er en ren tomatsaus som er ferdig most og tyknet (kjøpes vanligvis på glassflaske). Du kan alternativt bruke 2 bokser à 400 g hermetiske, finhakkede tomater (totalt 800 g), som du gjerne kan kjøre sammen til en glatt mos med en stavmikser. Bruk i så fall helst hermetiske tomater av god kvalitet (gjerne San Marzano-tomater). Hvis du bruker mer ordinær type hermetiske tomater, kan det vært lurt å tilsette en liten teskje sukker i sausen siden tomatene da er litt mindre søte.

♥ Kok pastaen i godt saltet vann og ikke alt for stor mengde vann. For å få god konsistens på sausen, er stivelsen i pastavannet viktig. Vær forsiktig med å salte retten etterpå fordi det vil være en del salt i pastavannet som du har i sausen. Dessuten er guanciale/pancetta og pecorino-osten nokså salt.

♥ 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/pasta-alla-zozzona