



## Bucatini all'Amatriciana

Das Rezept wird oft römischen Gegenden zugeschrieben, es stammt aber aus dem Bergdörfchen Amatrice in der Provinz Rieti und wurde von den Schafhirten in viele Teile des Latium gebracht. Ursprünglich wurde es ohne Tomate zubereitet, die Tomate hielt erst im Laufe des 16. Jahrhunderts Einzug in Italiens Küchen. Die Sauce besteht zur Hauptsache aus Zwiebeln und angeröstetem Guanciale und Pecorino oder Parmesan. Guanciale ist fettreicher, luftgetrockneter Speck von der Schweinebacke. Er kann natürlich auch durch Pancetta ersetzt werden. Weit herum ist es gebräuchlich das Gericht mit Bucatini, den dicken Spaghetti mit einem Loch in der Mitte anzurichten. In Amatrice besteht man jedoch darauf, dass dazu Spaghetti oder allenfalls Spaghettini verwendet werden. Am Ortseingang von Amatrice steht eine Tafel auf der ausdrücklich darauf hingewiesen wird, dass dies die "città degli <b>spaghetti</b> all'amatriciana" ist.

### Zutaten (1 Portion)

80g Bucatini  
80g Guanciale  
1/2 kleine Zwiebel  
1,5dl Passata di Pomodoro  
2-3cm Chilischote  
1 Prise Zucker  
30g Parmesan  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl

### Zubereitung

Zwiebel zu Streifen schneiden. Chilischote halbieren, dabei die sehr scharfen Kerne entfernen. Guanciale zu ca. 4mm dicken Streifen schneiden.

Guanciale in einer Bratpfanne mit ganz wenig Olivenöl bei mittlerer Temperatur

anrösten, sobald sich das Fett zu verflüssigen beginnt, Zwiebel und Chilischote zugeben. ca. 6-7 Minuten rösten, bis Zwiebel und Guanciale leichte Röstspuren zeigen.

Passata dazugeben und ca. 10-12 Minuten lebhaft köcheln lassen. Mit Pfeffer und Zucker abschmecken. Nicht mehr salzen, Guanciale und Parmesan bringen genug davon mit.

Gleichzeitig die Bucatini in Salzwasser gar kochen.

Wenn die Sauce zu dick wird, etwas vom Pastawasser zugeben.

Bucatini abschütten, zur Sauce geben und vermischen. Bucatini anrichten und mit etwas Käse bestreuen.



