Tagliatelle piccante mit Lardo, Knoblauch, Peperoncino

Ein einfaches, aber gut gewürztes Pastagericht mit Tagliatelle. Man könnte es auch mit Speck zubereiten, doch der Lardo gibt ihm das besondere Etwas. Lardo ist der Rückenspeck von Schweinen die wesentlich schwerer sind als Mastschweine. Er ist 3-4 cm dick und besteht nur aus Fett. Zum Reifen wird er mariniert und für mehrere Monate in Marmorgefässe eingeschlagen. Er entwickelt dabei einen nussigen Geschmack und wird sehr mürbe. Zusammen mit reichlich Knoblauch und Peperoncino gedünstet und mit Pasta vermischt, gibt das ein Gericht, ähnlich den Spaghetti Aglio e Olio, aber etwas währschafter.
Tipp: Den Schärfegrad von Peperoncini abzuschätzen ist schwierig, darum legt man am Besten feingeschnittenen Peperoncino in Olivenöl ein und serviert diesen separat zur Pasta.

Zutaten (pro Portion)

80g	Tagliatelle
50g	Lardo
2	grosse Knoblauchzehen
3-4cm	Peperoncino
1/2	handvoll Petersilie
4cl	Weisswein
	Salz

Zubereitung

Tagliatelle in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Lardo zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu Streifchen schneiden. Knoblauchzehen längs halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Petersilie grob hacken.

Lardo in einer trockenen Pfanne nicht zu heiss andünsten bis er glasig ist und das Fett etwas ausläuft. Knoblauch, Peperoncino und Petersilie zugeben und 3-4 Minuten mitdünsten. Weisswein zugiessen und etwas einkochen lassen. Tagliatelle zugeben und in der Pfanne mit der Sauce vermischen.

Auf einem heissen Teller anrichten und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.