Pomito

Amatriciana-Sauce

Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Chilischote: 1
- Schafskäse: 150 g
- Schmalz: 1 Esslöffel
- Schweinebacke: 250 g
- Zwiebel: ½

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 500 g

Vorbereitung

Die Original-**Amatriciana-Sauce** ist ein Klassiker der traditionellen römischen Küche. Wie wird die perfekte Amatriciana zubereitet?

½ weiße, gehackte Zwiebel mit ein wenig EVO-Öl in der Pfanne anbraten, dann die klassischen **Pomìto Passierte Tomaten** hinzufügen und mindestens 15 Minuten kochen lassen.
Die Schweinebacke in lange, gleichmäßige Streifen gleicher Dicke schneiden.
Einen Esslöffel Schmalz in die Pfanne geben, so dass der Boden vollständig bedeckt ist, und bei großer Hitze erhitzen.
Chili und die in Streifen geschnittene Schweinebacke hinzugeben und sofort umrühren.

Die Flamme kleiner stellen und die Schweinebacke ein paar Minuten anbraten, bis sie die richtige goldgelbe Farbe erreicht hat.
Dann die zubereitete Tomate hinzugeben und die Sauce ca. 10 Minuten lang kochen lassen, wobei sie von Zeit zu Zeit umgerührt wird, bis sie die richtige Konsistenz und Flüssigkeit erreicht hat. Die Chilischote am Ende des Kochvorgangs herausnehmen.
Verwenden Sie die Sauce für Ihre Lieblingsnudeln und streuen Sie eine Handvoll geriebenen Schafskäse darüber.