

## Bucatini all'amatriciana

Ein Klassiker aus Umbrien – dicke Spaghetti an Tomaten –  
Speck - Sauce

Zutaten für 4 Personen

400 g Bucatini (selber machen oder  
Spaghetti N° 9 von Parilla)  
300 g geschälte Fleischtomaten  
z. B. Gandria  
200 g Pancetta, vorzugsweise vom  
Wollschwein  
80 g milder Pecorino, gerieben  
1 Peperoncini, entkernt (z. B. Cornetti)  
2 dl trockener Weisswein  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Tomaten kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, in  
kaltes Wasser geben und die Haut abziehen. Die Tomaten  
vierteln, die Samen entfernen und in Streifen schneiden.

In einer Bratpfanne wenig Olivenöl erhitzen, den Pancetta in  
Streifen schneiden und beifügen. Den Pancetta braten bis er  
leicht braun wird. Das Peperoncini halbieren, entkernen und  
beifügen. Mit Weisswein ablöschen und köcheln lassen, bis  
der Wein verdampft ist. Die Tomatenstreifen beifügen und  
weich dämpfen.

In der Zwischenzeit in einem grossen Topf Wasser aufkochen  
und salzen. Die Bucatini hineingeben und al Dente kochen.

Das Peperoncini aus der Sauce entfernen. Die Bucatini  
abgiessen und auf vier Teller verteilen. Die Sauce mit Salz und  
Pfeffer abschmecken, auf die Teller verteilen und den  
geriebenen Pecorino darüber geben. Sofort servieren.

**Weintipp:** Dazu passt ein typischer Rotwein aus Umbrien,  
aber auch ein anderer gehaltvoller Süditaliener ohne  
Restsüsse.

**Aus unserem Sortiment:**

**L'U rosso, Lungarotti, Umbrien**

**Trentanni Falesco, Umbrien**

**Montepulciano Marina Cvetic, Apulien**

**Pluris Riserva, San Zenone, Molise**