

Amatrice Bucatini Amatriciana

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~640 kcal

Açılış 18/10

Amatriciana, bucatini makarnayı guanciale, domates, ac biber ve pecorino ile yoğun Roma çevresi sosuna taşır.

Malzemeler

- 400 gr Durum buğday bucatini makarna
- 180 gr Guanciale veya dana pastırma
- 2 su bardağı Domates püresi
- 90 gr Pecorino peyniri
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Guancialeyi ince çubuklar halinde doğrayın.
2. Guancialeyi tavada 8 dakika yağlı olarak pişirin.
3. Pul biberi ekleyip 30 saniye çevirin.
4. Domates püresini tavaya katıp 2 dakika kaynatın.
5. Bucatini makarnayı tuzlu suda 10 dakika haşlayın.
6. Makarnayı sosla 2 dakika tavada çevirin.
7. Pecorino ekleyip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Guanciale yağlı tavaya 10 dakika pişirin, sosun ana lezzetini oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Bol pecorino ve karabiberle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt