



Pasta Rigatoni all'Amatriciana

Nepieciešams

600 g mizotu veselu tomātu (piemēram, Pelati)
450 g rigatoni makaronu
15 šķēles guanciale (sālīts cūkas vaigs) vai bekona (apmēram 142 g)
42 g rīvēta pecorino siera
Rozmarīna
Baltvīna
Extra-virgin olīveļļa
Sāls
Pipari

Pagatavošana

1. Sablendēt tomātus kopā ar to šķidrumu, pievienot šķipsnu sāls un nedaudz eļļas.
2. Sagriez 11 šķēles guanciale (cauraudi) vai bekonu strēmelēs un atlikt malā atlikušās 4 šķēles. Apcept gaļas strēmeles spiediena katlā ar nedaudz eļļas 3-4 minūtes, līdz tās ir kraukšķīgas un tauki izkusuši.
3. Pievienot 1 ēdamkaroti vīna un ļaut tam iztvaikot. Pievienot rigatoni, sablendētos tomātus un 1 rozmarīna zaru. Pievienot 2 tases ūdens un aizvērt spiediena katlu. Gatavot 7-8 minūtes pēc tam, kad spiediena katls sāk strādāt. Beigās noņemt vāku un maigi samaisīt, lai sajauktu makaronus un mērci.
4. Gatavot atlikušās 4 šķēles guanciale (vai bekona) mikroviļņu krāsnī 1 minūti pilnā jaudā, līdz tās ir kraukšķīgas.
5. Piezīme: Ir svarīgi ļaut makaroniem padzist 2-3 minūtes, lai temperatūra samazinātos, pirms pievienot pecorino sieru. Ja to pievieno agrāk, siers kļūst lipīgs. Pasniegt nekavējoties ar maltajiem melnajiem pipariem un kraukšķīgajām guanciale (vai bekona) šķēlēm.