



## *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.