Pasta all´amatriciana

https://varimesmarcelou.cz/pasta-all´amatriciana

Pasta all´amatriciana – špagety připravované v okolí Říma jsou fakt lahodné. Když jsem viděla dokument, jak se hosté v jedné restauraci v Římě vyjadřovali o tomto pokrmu, moc jsem tomu nevěřila. Říkali: „nikdy ale nikdy nepoužívat panchettu, to bychom nejedli“. Měli pravdu, chuť „Pasta all´amatriciana“ s guanciale je naprosto jiná a výborná.

V dokumentu také použili cibuli a místo trochy bílého vína na podlití, použili vodu z těstovin. Tvrdili, že pastevci, kteří tento pokrm připravovali, víno raději pili, než lili do jídla. A protože ani my nejsme pastevci, trochu si práci usnadníme a na přípravu omáčky použijeme kuchyňský sekáček.

Na přípravu 4 porcí pasty all´amatriciana budeme potřebovat

- 320 g špaget (v suchém stavu 80 g na porci)
- 1 šalotku nakrájenou na kolečka
- 2 špetky drceného chilli
- 1 polévkovou lžíci olivového oleje z naložených sušených rajčat
- 150 g guanciale nakrájené na kostičky (v žádném případě nepoužívat panchettu)

Na omáčku vložíme do kuchyňského sekáčku

- 400 g naložených loupaných rajčat
- 3 ks sušených rajčat naložených v oleji
- 60 g sýru Pecorino – nalámaného
- Špetku soli

Čas přípravy surovin: **20 minut**

Tepelné zpracování: **na pánvi**

Příprava omáčky: **20 minut**

Náročnost: **velmi snadné**

Poznámka: Guanciale prodávají v Makru od firmy Fratelli Beretta (Bratři Beretové)

Postup přípravy pasty all´amatriciana

Do hrnce, ve kterém budeme vařit těstoviny, nalijeme dostatečné množství vody a osolíme ji. Hrnec zakryjeme a necháme přijít k varu. Při vaření těstovin se vždy řídíme doporučením výrobce.

Než se těstoviny uvaří, stihneme připravit omáčku. Do sekáčku vložíme všechny uvedené suroviny a několika pulsy si připravíme omáčku.



Do horké pánve nalijeme 1 polévkovou lžíci olivového oleje z naložených sušených rajčat, přidáme kolečka šalotky a krátce ji zasmažíme (stačí 2 minuty). K cibuli přidáme kostičky guanciale a 2 špetky drceného chilli. Smažíme, aby se z kostiček guanciale uvolnilo dostatek tuku, který omáčce dodá tu jedinečnou chuť, naprosto jinou, než kterou byste získali s kostičkami panchetty.



K osmaženému guanciale přilijeme omáčku ze sekáčku a necháme ji povařit 5 minut, můžeme přidat i pár lžic vody z těstovin, ale myslím, že to nebude třeba.

Do hotové omáčky v pánvi přidáme scezené těstoviny.



Vše promícháme a necháme minutku stát. Pak můžeme podávat v hlubokých talířích, lehce posypané sýrem Pecorino. V talířích nesmí být žádná tekutina, všechna omáčka se musí nabalit na špagety.

