



## WinoToskanii

### Rigatoni alla Silana

#### Składniki dla 4 osób:

- 400 g makaronu Rigatoni
- 1 puszka pomidorów w całości
- 100 g Pancetty
- 2 łyżki startego sera Pecorino
- ostra papryczka (opcjonalnie)
- oliwa z oliwek
- 150g Caciocavallo Silano
- 100 g Salami Napoli Picante
- 1 cebula
- kilka suszonych grzybów (opcjonalnie)
- kieliszek wódki lub koniaku
- sól
- pieprz

#### Przygotowanie:

Namocz grzyby w gorącej wodzie, posiekaj cebulę oraz pokrój w kostkę salami i pancettę. Podsmaż na patelni cebulę wraz z boczkiem, salami, ostrą papryczką i odrobiną oleju. Następnie wlej alkohol i pozwól mu odparować. Teraz dodaj pomidory i gotuj całość na małym ogniu około 30 minut, w międzyczasie dodając opłukane i pokrojone grzyby. Na koniec dopraw solą i pieprzem do smaku. Makaron ugotuj w osolonej wodzie, dodaj do sosu (jeśli sos jest za gęsty dodaj wody, w której gotował się makaron). Następnie dodaj pokrojony w kostkę ser Caciocavallo i starty Pecorino. Kiedy sery zaczną się topić odstaw je z palnika i pozostaw pod przykryciem kilka minut.