



Wino Toskanii

Pasta con pancetta e pecorino - makaron z boczkiem i serem owczym

Składniki na 4 porcje:

- 320 g makaronu Sedani rigati (lub inny makaron w kształcie rurek)
- 150 g pancetta arrotolata
- 2 czerwone cebule
- 40 g Pecorino Toscano Stagionato DOP
- 50 ml oliwy z oliwek extra vergine
- szczypta soli
- szczypta pieprzu

Przygotowanie:

Wstaw wodę na makaron i gotuj go zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W międzyczasie pokrój pancette w dużą kostkę, a cebulę w półplastry. Na dużej patelni podsmaż na oliwie pokrojoną w kostkę pancettę przez około 3 minuty, a następnie dodaj cebulę. Smaż całość aż cebula się zarumieni, dopraw szczyptą soli i pieprzu.

Ugotowany makaron przełóż z garnka wprost na patelnię. Nie wylewaj wody, w której się gotował. Wymieszaj intensywnie wszystkie składniki, dodaj chochelkę wody pozostałej po gotowaniu makaronu. Mieszaj intensywnie, aż danie zacznie robić się kremowe. Wyłącz ogień, dodaj starty ser Pecorino i raz jeszcze energicznie wymieszaj danie. Makaron pokryje się jeszcze bardziej kremowym i aksamitnym sosem. Podawaj natychmiast, dopóki danie jest ciepłe. Smacznego!