

Amatriciana pastasaus / Amatriciana pasta sauce



Boodschappenlijstje

Om een pastasaus Amatriciana te noemen heb je nodig

250 gram Guanciale (Italiaans spek)
1 grote ui of 2 kleine
100ml witte wijn (of water)
2 blikken gepureerde tomaten (800 gram)

100 gram Pecorino Romano kaas, geraspt
zeezout & versgemalen zwarte peper
een handje basilicumblaadjes, gescheurd
optioneel: chilivlokken

Zo maak je Amatriciana pastasaus

Verhit de pan op middelhoog vuur.

Voeg de guanciale toe, bak het in eigen vet tot het bruint en het vet doorschijnend is.

Bak de ui ook in het guanciale vet en blus af met de witte wijn (of water).

Roer de gepureerde tomaten door het spek en ui mengsel.

Breng de saus op smaak met zout en peper (optioneel: chilivlokken), wees zuinig met zout!

Doe de basilicum erbij en laat de saus op laag vuur in 10-15 minuten indikken, zonder deksel.

Strooi royaal Pecorino Romano over de Amatriciana pastasaus en serveer het met een pasta van je keuze

Amatriciana pastasaus / Amatriciana pasta sauce



Shopping list

For a pasta sauce to be considered Amatriciana you must use

250g Guanciale (Italian bacon)	100g Pecorino Romano cheese
1 large onion or 2 small ones	sea salt & freshly ground black pepper, to taste
100ml white wine (or water)	a handful basil leaves, shredded
2 tins pureed tomatoes (800g)	optional: chili flakes.

How to make Amatriciana pasta sauce

Heat the skillet over medium heat.

Cook the guanciale into it's own fat until browning and the fat is translucent.

Saute the onion in the guanciale fat and deglaze with the white wine (or water).

Stir the pureed tomatoes into the bacon and onion mixture.

Season the pasta sauce with salt & pepper (optional: chili flakes) but be frugal with salt!

Add the basil and let the sauce thicken on low heat for 10-15 minutes, without a lid on the pan.

Sprinkle the Amatriciana pasta sauce generously with Pecorino Romano cheese and serve it with a pasta of your choice