Spaghetti all'amatriciana

originale

2 Personen

ZUTATEN:

200 g	Spaghetti (vorzugsweise De Cecco Spaghetti no 12)
½ EL	Schweineschmalz
125 g	Guanciale (z.B. Guanciale di Suino Falorni)
250 g	Graziella- oder San Marzano-Tomaten (Konserve)
75 g	milder Pecorino, fein gerieben (am besten Pecorino stagionato Amatrice)
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 In einer hohen Gusseisenpfanne das Schweineschmalz auslassen. (KEIN Olivenöl verwenden!) Die Guanciale in Scheiben und dann in Streifen schneiden. (KEINE Würfel!) – Peperoncino und die Streifen Guanciale zugeben. Guanciale im Schmalz bei mittlerer Hitze unter Rühren langsam golden ausbraten. Die Streifen müssen schön goldgelb sein. Gegebenenfalls etwas Fett abschöpfen.

2 Die grob zerschnittenen Graziella- oder San Marzano-Tomaten in die Pfanne geben und die Sugo etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Sugo das richtige Maß an Konsistenz erreicht hat. Ab und zu umrühren. Sugo evtl. noch mit etwas Salz abschmecken.

3 Parallel dazu Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser (10 Gramm/Liter) nicht ganz(!) al dente kochen. Spaghetti in einem Sieb abgießen. Auf die Sugo ⅔ des geriebenen Pecorinos geben, die abgetropften Spaghetti dazu geben und gut untermischen. Etwa 1 Minute die Pasta Sugo aufnehmen lassen.

4 Die Spaghetti all'amatriciana auf zwei gut vorgewärmte Teller verteilen, restlichen Pecorino darüber streuen und das einfache, aber köstliche Original genießen – fantastico!

ANMERUNG ZUM ORIGINAL: In Amatrice, nach dem die Amatriciana benannt ist, wird immer am letzten Wochenende im August die Sagra degli Spaghetti all'amatriciana (Festival der Spaghetti Amatriciana) gefeiert. – Wenn heute zumeist in Rezepten Pancetta als Ersatz für Guanciale und als weitere Zutaten Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein und Olivenöl zum sogenannten »verfeinern« verwendet werden, oder man statt Spaghetti die Bucatini, die römischen Ursprungs sind, nimmt, dann bildet sich bei den Einwohnern von Amatrice fassungsloses Entsetzen in deren Gesichtern. – Diese Zutaten verfälschen das Gericht und nicht zuletzt den Geschmack des rustikalen Originals.

SPAGHETTI ALLA GRICIA: Für die noch einfacheren (und auch ältere Rezept) Spaghetti alla Gricia originale einfach die Tomaten weglassen und die Spaghetti mit dem ausgebratenen Guanciale und reichlich Pecorino vermischen und mit etwas frisch gemahlenen Pfeffer würzen.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.