Pomito

Mezze maniche all'Amatriciana

Vorbereitungszeit: 42 min **Schwierigkeitsgrad**: Mittel

Zutaten

• Mezze Maniche: 320 gr

Guanciale (Schweinebacke): 200 gr
Pomìto Tomaten in Stücken: 500 gr
geriebener Pecorino Romano: 100 gr

• Chilischote: nach Geshmack

• Salz: nach Geschmack

• Schwarzer Pfeffer: nach Geschmack



Vorbereitung

Ein großer Klassiker, der als Ritual erzählt werden kann - mit Fokus auf die langsamen Handgriffe, das sanfte Anbraten, das Auslassen des Guanciale und das cremige Vermengen der Pasta. Perfekt für eine entspannende, sinnliche ASMR-Inszenierung.

Zubereitung:

- 1. Den Guanciale in Streifen schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis er goldbraun und knusprig ist. Wer möchte, kann ein Stück Chilischote hinzufügen.
- 2. Den Guanciale kurz aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In derselben Pfanne das Pomì-Tomatenfruchtfleisch hineingeben, mit Salz abschmecken und 10–15 Minuten köcheln lassen.
- 3. Den Guanciale wieder zur Sauce geben und gut umrühren.
- 4. Die Mezze Maniche in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und in der Pfanne mit der Sauce schwenken.
- 5. Vom Herd nehmen, mit Pecorino Romano cremig verrühren, mit schwarzem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 500 gr

