



## **Bucatini all'Amatriciana - Pasta nach Römischer Art**

### **Zutaten**

360 g Bucatini 70 g Schweinebackenspeck 3 Esslöffel extra natives Olivenöl Geriebener Pecorino zum Abschmecken Salz und Pfeffer CIRIO Passata Verace (600 ml)

### **Zubereitung**

1. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser zu sieden beginnt, eine Prise Salz und die Bucatini zugeben. Auf die Kochzeit achten, die in der Regel 10 bis 12 Minuten beträgt.
2. Schweinespeck in Würfel schneiden, dabei die harten Stellen und die restliche Schwarte entfernen.
3. Eine Pfanne sehr heiß werden lassen, dann den Speck in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze braun werden lassen.
4. CIRIO Passata Verace zugeben und bei großer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.
5. Nudeln abgießen und in die heiße Sauce geben, mit Pecorino bestreuen, vermengen und servieren.

