

Rigatoni all'amatriciana.

Ursprunget till amatricianan är en rätt som heter gricia och består av samma ingredienser minus tomaterna. På Da Enzo använder man så få ingredienser som möjligt, vilket gör att detta är receptet på en amatriciana i dess renaste form. Eftersom man inte kryddar rätten, är det viktigt att tomaterna är av en smakrik sort, helst San Marzano.

Receptet kommer från kokboken "Pasta på italienska" som är skriven av Sara Berg.



Foto: Miriam Preis



4



30 MIN

Pasta

Rigatoni all'amatriciana:

Ingredienser:

500 g rigatoni
250 g tärnad guanciale utan svål
500 g passerade tomater
pecorino till servering
salt

Gör så här:

1. Koka upp rikligt med pastavatten i en stor kastrull och salta det.
2. Stek guancialen i en torr panna, tills fettets sipprar ut och den blivit knaprig. Håll bort det mesta av fettets. Sänk värmen, tillsätt tomaterna och låt såsen koka 10–15 minuter. Späd med pastavatten om det behövs.
3. Koka pastan 10 minuter eller till strax före al dente.

4. Blanda ner pastan i såsen och låt den koka den sista minuten i pannan. Lägga upp på tallrikar och riv över pecorino.

Vintips till Rigatoni all'amatriciana:



Spara i lista

Ruffino Chianti Organic, 750ml

Systembolagsnummer: 2310

99,00 kr

Ruffino Chianti Organic är ett klassiskt pastavin som är medelfylligt åt det lite lättare hållet med en fruktig och fräsch smak med inslag av körsbär, hallon och lakrits.



Spara i lista

Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico Riserva

Systembolagsnummer: 79652

185,00 kr

I en liten högre prisklass rekommenderar vi Ruffino Riserva Ducale. En ursprungstypisk Chianti med klassisk krydda och elegans. I doften märks körsbär, kryddor, lakrits och kakao och i smaken finns fina syror fram tillsammans med mörka körsbär och kryddiga fat.

Se också



Spaghetti alla carbonara.

Luciano Monosilio kallar sig för kungen av carbonara och det här är hans krämiga recept med många äggulor. Recept med vintips hittar du här.

[Läs mer](#)



Pasta på italienska – en bok som doftar och smakar av det genuina Italien.

Sara Berg har skrivit boken "Pasta på italienska" som är en resa genom 12 italienska regioner och deras pastakultur. Läs hela intervjun här.

[Läs mer](#)



Tävla om kokboken "Pasta på italienska" av Sara Berg.

Vill du lära dig mer om den italienska matkulturen och laga pasta som ett riktigt proffs? Då är det här kokboken för dig. Tävla om ett exemplar här senast 9 sep 2021.

[Läs mer](#)

Utskrift