Elvea, een feest uit Italië

Spaghetti all'amatriciana

Ingredienten voor 4 Personen

2 blikken	ELVEA tomatenblokjes cubetti met look
250 g	pancetta
	olijfolie
	boter
2 kleine blokjes	wortels
1 kleine blokjes	ui
takjes	rozemarijn
takjes	tijm
2 glazen	rode wijn
1 koffielepel	chilivlokken
	peper
	zout
250 g	spaghetti
	pecorino
	platte peterselie

Bereiding

Snijd de pancetta in reepjes en zet aan in een beetje boter en olijfolie.
Bak de pancetta krokant en schep uit de pan.
Doe nu de groenten en de helft van de kruiden in de pan en stoof deze enkele minuten.
Voeg hierbij de rode wijn en de tomatenblokjes.
Breng aan de kook en laat de saus garen op een laag vuur onder gesloten deksel gedurende 2 uur.
Mix de saus en voeg de andere helft van de kruiden en chilivlokken toe.
Kruid met peper en zout.
Voeg hierbij de helft van de pancetta.
Kook de pasta beetgaar.
Doe de pasta bij de saus, samen met enkele eetlepels van het pastawater.
Roer de pasta goed door de saus en serveer.
Werk af met pecorino, pancetta en peterselie.

De “ italia al pomodoro” : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme