



JERNEJ KITCHEN

TESTENINE AMATRICIANA

Testenine Amatriciana so čudovita jed, narejena iz testenin, paradižnikove omake, pancete ali guanciale in sira. Bogata pašta, ki ne razočara.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

TESTENINE AMATRICIANA

80 g guanciale ali pancete

1/4 žličke suhega čilija

400 g vložnega sesekljanega paradižnika (1 pločevinka)

320 g poljubnih testenin

60 g pecorino romano sira, sveže nastrganega

TOOLS AND EQUIPEMENT

Lonec

ponev

papirnata brisačka

rezalna deska

kuhinjski nož

ZAVREMO SOLJENO VODO

Na močan ogenj postavimo lonec napolnjen s soljeno vodo in pustimo, da zavre, saj bomo v njem kuhali testenine.

POPEČEMO GUANCIALE ALI PANCETO

Medtem na šibek ogenj pristavimo ponev. Dodamo guanciale ali panceto in 6 - 8 minut pražimo, da postane zlato rjave barve. Prestavimo na papirnato brisačko, da odteče odvečna maščoba iz mesa, preostalo maščobo pa pustimo v ponvi, saj bomo nadaljevali s kuhanjem.

OMAKA AMATRICIANA

V ponev, kjer smo pekli guanciale dodamo sušen čili in vložni sesekljan paradižnik. Rahlo solimo in popramo. Postavimo nazaj na zmeren ogenj in pri rahlem vretju kuhamo 6 - 8 minut. Medtem skuhamo testenine al dente po navodilih iz embalaže.

TESTENINE AMATRICIANA

Kuhane testenine prestavimo v omako in dodamo 120ml vode v kateri so se kuhale testenine. Dobro premešamo in pristavimo na ogenj za dve minuti, da se testenine dobro prepojijo z omako. Odstavimo z ognja in dodamo polovico sveže naribanega sira. Premešamo, nato dodamo še preostali sir, da se vse lepo poveže. Razdelimo med krožnike in postrežemo čimprej.