



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Linguine all'amatriciana

Det skal du bruge

1 stk løg
1 fed hvidløg
130 g pancetta i tern
½ dl hvidvin cooking wine
200 g pasta
1 dåse hakkede tomater
¼ tsk chiliflager
75 g salatblanding
1 pose balsamico vinaigrette
1 pk tanelli ost

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Sauce:** Pil løg og hvidløg og hak begge fint. Varm en stegepande med høj kant eller en wok med lidt olivenolie op til god varme. Steg pancetta 2-3 min. Kom løg og hvidløg ved, skru lidt ned for varmen og steg videre 3-5 min. Tilsæt hvidvin og kog ned til det halve.
3. Sæt pastaen over og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Lav imens resten af saucen.
4. **Sauce - forsat:** Kom tomater og chili (undlad eller reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) på og lad det koge ned i ca. 10 min ved middelhøj varme. Mos gerne tomaterne med bagsiden af skeen. Smag til med salt og peber.
5. **Salat:** Vend salatenmixen med vinaigrette.
6. Riv osten på et rivejern. Kom pastaen op i saucen og vend det sammen. Tilsæt evt. lidt af kogevandet. Servér med revet ost på toppen og salat ved siden af.