# **Pomito**

## **Amatriciana**

Vorbereitungszeit: 30 min Schwierigkeitsgrad: Leicht

#### Zutaten

• Bucatini: 180 g

• Pecorino Romano dop: 40 g

• Pfefferkörner: n. B.

• Salz: n. B.

• Schweinespeck: 80 g



## Vorbereitung

- 1. Den Speck in Streifen schneiden und den Pecorino reiben.
- 2. Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und den Speck ein paar Minuten anbraten, danach die *Pomìto Tomatenfruchtfleisch In Stücken* hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen.
- 3. In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Bucatini 3/4 der angegebenen Kochzeit garen.
- 4. Die Nudeln abgießen und in der Pfanne mit der Sauce mit einem Schöpfer Nudelwasser fertig garen.
- 5. Mit etwas Pecorino und Pfeffer verfeinern.

### Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 180 g





