Pomìto

# Mezze maniche all’Amatriciana

**Vorbereitungszeit**: 42 min
**Schwierigkeitsgrad**: Mittel

### Zutaten

- Mezze Maniche: 320 gr
- Guanciale (Schweinebacke): 200 gr
- Pomìto Tomaten in Stücken: 500 gr
- geriebener Pecorino Romano: 100 gr
- Chilischote: nach Geshmack
- Salz: nach Geschmack
- Schwarzer Pfeffer: nach Geschmack

## Vorbereitung

**Ein großer Klassiker, der als Ritual erzählt werden kann – mit Fokus auf die langsamen Handgriffe, das sanfte Anbraten, das Auslassen des Guanciale und das cremige Vermengen der Pasta. Perfekt für eine entspannende, sinnliche ASMR-Inszenierung.**

## Zubereitung:

1. Den Guanciale in Streifen schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis er goldbraun und knusprig ist. Wer möchte, kann ein Stück Chilischote hinzufügen.
2. Den Guanciale kurz aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In derselben Pfanne das Pomì-Tomatenfruchtfleisch hineingeben, mit Salz abschmecken und 10–15 Minuten köcheln lassen.
3. Den Guanciale wieder zur Sauce geben und gut umrühren.
4. Die Mezze Maniche in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und in der Pfanne mit der Sauce schwenken.
5. Vom Herd nehmen, mit Pecorino Romano cremig verrühren, mit schwarzem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

**Für dieses Rezept haben wir verwendet:**

Tomaten in Stücken 500 gr