14 Μαΐου 2018

Μακαρονάδα με πανσέτα και πικάντικη σάλτσα ντομάτας

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Υλικά

500 γρ. μακαρόνια
2 κ.σ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
120 γρ. πανσέτα, ψιλοκομμένη
½ κ.γ. νιφάδες κόκκινου πιπεριού
½ κ.γ. μαύρο πιπέρι, φρεσκοτριμμένο
¾ φλ. (375 γρ.) κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
600 γρ ντομάτα κονκασέ
αλάτι χοντρό, κατά βούληση
¼ φλ. (30 γρ) πεκορίνο, τριμμένο
φύλλα βασιλικού, ψιλοκομμένα, για γαρνιτούρα

Διαδικασία

Σε ένα μεγάλο τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά.

Προσθέτουμε την πανσέτα και σοτάρουμε για 4 λεπτά, μέχρι να γίνει τραγανή και

να ροδίσει.

Ρίχνουμε τις νιφάδες κόκκινου πιπεριού και το μαύρο πιπέρι και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και μαγειρεύουμε για 8 λεπτά, ανακατεύοντας συχνά, μέχρι το κρεμμύδι να μαλακώσει και το σκόρδο να βγάλει τα αρώματά του.

Βάζουμε την ντομάτα, χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε για 15-20 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα, μέχρι η σάλτσα να πήξει.

Εντωμεταξύ, σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό που βράζει, ρίχνουμε τα μακαρόνια και τα μαγειρεύουμε στο μισό χρόνο απ’ αυτό που αναγράφεται στη συσκευασία.

Σουρώνουμε τα ζυμαρικά, κρατώντας 1 φλ. από το νερό που έβρασαν.

Προσθέτουμε τα μακαρόνια στο τηγάνι με τη πηχτή σάλτσα και ανακατεύουμε να ενωθούν με τη σάλτσα.

Συμπληρώνουμε ½ φλ. από το νερό των ζυμαρικών στο τηγάνι και μαγειρεύουμε τα ζυμαρικά αλ ντέντε, για άλλα 5 λεπτά. Προσθέτουμε επιπλέον νερό, εάν η σάλτσα μας είναι πολύ πηχτή.

Προσθέτουμε το πεκορίνο και ανακατεύουμε.

Γαρνίρουμε με ψιλοκομμένο βασιλικό και σερβίρουμε.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr