

Italské těstoviny s pancettou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

3138 kalorií , **60 g** cukrů , **98 g** tuků , **97 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/italske-testoviny-s-pancettou>

Příprava

Rajčata v mixéru rozmixujeme a poté přes sítko protřeme do hrnce abychom odstranili zrníčka a slupky. V hrnci vaříme asi 30 minut, dokud se rajčatová šťáva nezredukuje na 2/3 svého objemu. Mezitím si v pánvi osmahneme na tenké nudličky nakrájenou pancettu.

Jakmile je šťáva zredukována přidáme ji ke slanině, přidáme sůl, pepř a chilli. Necháme chvíli povařit. Mezitím si uvaříme špagety al dente a necháme je okapat (neoplachujeme).

Do povařených špaget přidáme 2/3 parmazánu nastrouhaného najemno. Jemně promícháme a omáčku smícháme s těstovinami. Podáváme posypané zbytkem parmazánu.

Ingredience

- 250 g sušené slaniny libové
- 120 g parmazánu
- 2 kg rajčat
- 400 g špaget
- 2 špetky chilli
- sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Labužník, Hlavní chod

