Tortellini al´Amatriciana

Kategorie: Pokrmy

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Uzená Pancetta 100 g
- Červená cibule 1 ks
- Bílé víno suché 1 dl
- Cukr 1 lžíce
- Drcená rajčata v nálevu 800 g
- Chilli drcené 1 špetka
- Bazalka - nasekaná 1 lžíce
- Černý pepř mletý 1 špetka
- sýr Pecorino romano - strouhaný 100 g
- Tortellini al prosciuto crudo 500 g
- Panenský olivový olej 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli, do základu přidáme na kostičky 1 x 1 cm nakrájenou uzenou pancettu, zalijeme rajčaty a vínem a podusíme, aby se nám vyvařil alkohol, přidejte nasekanou bazalku, špetku pepře, chilli a jestliže jsou rajčata moc kyselá dochutíme cukrem. Pancetta je dostatecne slaná, tak sůl ani nepotřebujeme. Chceme li omáčku trochu hustější přidáme do ní sýr pecorino romano a chvíli povaříme.
Tortelliny uvaříme dle návodu.Scedíme je a naservírujeme na talíře. Přelijeme je omáčkou Amatriciana a strouhaným sýrem pecorino romano.

Podávat omáčku můžeme také s pene a tagliatelle.