

Paccheri Rigate

mit Guanciale, Chili und Ricotta



Zutaten für 4 Personen

- 350g Guanciale (getrocknete Schweinebacke) alternativ geht auch Lardo oder Pancetta
- ½ TL getrocknete Chiliflocken
- 350g Paccheri, Rigatoni oder Penne (etwas vom Pasta-Kochwasser behalten)
- 2 EL Butter
- 100g frisch geriebener Pecorino Sardo (plus mehr für auf den Tisch)
- 200g Ricotta
- 4 EL Olivenöl «extra vergine»

Zubereitung

Guanicale in 2 mm Scheiben und diese in 2 cm breite Streifen schneiden.

Einen grossen Topf mit schwerem Boden auf mittlerer Hitze erwärmen, Guanciale beifügen, unter Rühren ca. 5 Minuten goldbraun werden lassen, dabei schmilzt ein Grossteil des Fets.

Alles Fett ausser etwa 3 EL wegleeren.

Chiliflocken beigeben während ca. 30 Sekunden bei mittlerer Hitze mitdünsten, 2 – 3 EL Wasser zugeben und Pfanne vom Herd nehmen.

Die Pasta in viel Salzwasser kochen und 2 Minuten bevor sie «al dente» sind, abgiessen.

Zusammen mit Butter und 1 grossem EL Pecorino zum Speck geben. Auf mittlerer Hitze 30 Sekunden durchrühren. Ricotta dazugeben und während ca. 1 – 2 Minuten weiterköcheln, bis die Pasta «al dente» ist und sich eine cremige Sauce gebildet hat. Etwas Pasta-Kochwasser zugeben.

Pasta auf 4 vorgewärmte Teller verteilen, etwas Pecorino und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer darüber streuen. Mit Olivenöl beträufeln.