



Pancetta Recept

Pancetta recept

Sätt på pastavattnet, tillsätt salt när det kokat upp och därefter pastan. Under tiden så förbereds såsen.

Skär pancettan i tärningar.

Skala och hacka vitlöken och riv osten.

Häll olja i en stekpannan, lägg i vitlöken och 1 tsk torkad chili och därefter pancettan.

När vitlöken blivit lite guldbrun och pancettan genomskinlig, håll ner de passerade tomaterna och låt puttra i ca 10 min på svag värme.

När pastan är kokt (al denne) ca 12 min, blanda tillsammans med såsen och strö över den rivna parmesan och servera.

Ingredienser (4 personer)

- 500 g pasta
- ca 300 g pancetta
- 1 msk olivolja
- 1-2 vitlöksklyftor
- 1 tsk Peperoncino (torkad chili)
- 1 burk körsbärstomater
- 50 g pecorino / parmesan riven.
- Salt & peppar efter behag.