



Linguine met pittige tomatensalsa en pancetta



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

200 gram pancetta (in kleine reepjes gesneden)
2 rode uien (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 spaans pepertje (rood, fijngesneden)
500 gram kerstomaten (in kwartjes gesneden)
1 bosje basilicum (fijngesneden)
1 scheutje balsamico
peper en zout
500 gram linguine
50 gram parmezaan
100 gram rucola

Bereidingswijze

- 1.** Zet een pan op middelmatig vuur en voeg de pancetta toe. Laat rustig bakken, tot het vet van de pancetta gesmolten is en het vlees mooi krokant is.
- 2.** Schep de pancettastukjes met een schuimspaan uit de pan en hou apart.
- 3.** Bak nu in het vet van de pancetta de uien tot ze beginnen te karamelliseren. Voeg de knoflook en het Spaanse pepertje toe. Laat even aanbakken en voeg dan de kerstomaten, de basilicum, balsamico, peper en zout toe. Laat 3 minuten goed warm worden en haal van het vuur.
- 4.** Kook de linguine gaar in lichtgezouten water en giet af. Voeg toe aan de pan met tomaten en zet die opnieuw op het vuur. Voeg de pancetta toe en roer goed. Werk af met de geraspte Parmezaanse kaas en rucola.