



Hozzávalók:

15 dkg nyers húsos füstölt szalonna, 3 evőkanál olaj (lehet sütéshez való olívaolaj is), 1 közepes nagyságú vöröshagyma, 40 dkg konzerv hámozott paradicsom (az a fajta, amelyiknek kb. a fele passzírozott paradicsom, a másik fele kis kocka paradicsom), 1 evőkanál kristálycukor (lehet barna cukor is), kb. 1 evőkanál arrabiata fűszerkeverék (paradicsom, hagyma, petrezselyem, só, csípős pepperoni paprika keveréke), 30 dkg penne

tészta, só, 10-12 dkg reszelt parmezán sajt

1. A szalonnát 1 centis kockákra vágjuk és egy kisebb lábasban, az olajon megpirítjuk. 1 kis pohárnyi vizet öntünk rá, kis lángra állítjuk, letakarjuk és puhára főzzük. Közben többször ránézünk, elfővő levét pótoljuk. Ha megpuhult, zsírára sütjük.
2. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, a szalonnához adjuk, kevergetve kis lángon üvegesre sütjük. A konzervparadicsomot ráöntjük, a cukorral ízesítjük, a fűszerkeveréket belsőrjük, - ennek híján sózzuk és csípős paprikázzuk -, pár percre főzzük.
3. A tésztát lobogva forró, enyhén sózott vízben megfőzzük, leszűrjük, lecsöpögtetjük, a szalonnás paradicsomos mártásba keverjük. Ha kell utána sózzuk, enyhén csípősre ízesítjük. Nyomban tálaljuk, tetejét reszelt sajttal gazdagon megszórruk.

Jó tanács

- Ez a fogás akkor igazán finom, ha csípős, ezért 1 kisebb fölszeletelt csilipaprikát is belefőzhetünk, de megadhatjuk az erejét Erős Pistával is.
- Arrabiata fűszerkeverék híján egy kevés só és ételízesítőt, valamint csípős paprikát adjunk hozzá.
- A főzés ideje lerövidül, ha a fogást főtt füstölt szalonnával készítjük.
- Ha a konzervparadicsom nem elég leveses, sűrített paradicsommal ízesítsük utána.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 705 kcal