



## AMBACHTELIJKE PENNE ALL'AMATRICIANA

### NODIG

250 gram pancetta (of spekblokjes)  
2 el olijfolie  
beetje gedroogde chilipepers  
2 gesnipperde rode uien  
2 el vers gesneden rozemarijn  
2 à 3 blikken tomatenblokjes  
150 ml rode wijn  
2 tl oregano  
parmezaanse kaas  
500 gr penne

### DOEN

1. Doe fijn gesneden pancetta (of spekblokjes met olijfolie en beetje gedroogde chilipepers in een grote pan en bak de spek krokant.
2. Voeg gesnipperde rode uien toe en rozemarijn en bak dit goudbruin. Blus met wijn en voeg tomatenblokjes, oregano en peper toe. Breng aan de kook en zet op laag vuur en laat minimaal 45 minuten pruttelen. Breng op smaak met peper en zout.
3. Kook penne volgens de verpakking en laat goed uitlekken. Meng de penne door de saus en serveer met parmezaanse kaas.

GUSTOSO!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)