

## BUCATINI ALLA RUSTICA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel hacken und in einem Topf mit dem Öl anbraten. Fügen Sie die Salsiccia und den Speck hinzu und lassen Sie sie bräunen. Champignons ebenfalls einarbeiten und mit Chili und einer Prise Salz würzen. Bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Nudeln abgießen und mit der vorbereiteten Sauce anrichten; mit geriebenem Pecorino und gehackter Petersilie bestreuen. Die dampfenden Bucatini servieren.

### Menù-Zutaten

400 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1  
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

n.B. Salz  
500g Bucatini  
40g gereifter Pancetta  
40g Salsiccia  
n.B. Chilli  
1 Zwiebel  
n.B. geriebener Pecorino