



Penne met **Toma'rito** en pancetta

 4 personen Type gerecht: Diner

Ingrediënten:

- 1 rode peper
- 1 ui
- 160g pancetta
- 100g Pecorino kaas
- 750g Toma'rito tomaten
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper & zout
- 300g penne

Bereiding:

- Snijd het steeltje van de rode peper. Halveer de peper in de lengte en verwijder met een mesje de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Snijd de Toma'rito tomaten in blokjes, snipper de ui, rasp de Pecorino kaas en snijd de pancetta in fijne stukjes.
- Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de rode peper, pancetta en ui gedurende 5 minuten.
- Voeg de blokjes tomaat toe aan de pan en laat het geheel 30 minuten op middelhoog vuur sudderen. Roer regelmatig en breng op smaak met zout en peper.
- Kook ondertussen de penne al dente. Giet af en laat het uitlekken.
- Meng de saus door de gekookte penne en bestrooi het gerecht met de geraspte Pecorino kaas.



Liever wat extra pit? Laat de zaadlijsten van de rode peper zitten.



www.stoffels-tomaten.be

100%
Stoffels
TASTE COMES NATURALLY