

## Treccia met pancetta en pomodori / Treccia pasta with pancetta and pomodori



### De boodschappen

- 1 pak Treccia macaroni
- mespunt zout
- 200 gram pancetta
- 200 gram mini Roma tomaatjes
- 2 uien
- bosje platte peterselie
- olijfolie naar smaak
- 1 klein blikje tomatenpuree

### Serveren met

- 100 gram Parmigiano
- takje basilicum

**Deze simpele pasta is snel klaar en kan niet mislukken, het is dus het perfecte pakjesavond gerecht.** Door het zoute spek, de verse kruiden en de zoete tomaten is ie heerlijk van smaak, kids zijn er dol op.

Treccia met pancetta en pomodori / Treccia pasta with pancetta and pomodori

## **Zo maak je Treccia pasta met pancetta en pomodori**

Zet het water met het zout op om de pasta in te koken.

Snij de pancetta in stukjes, de Roma tomaatjes gaan in de helft.

Was de peterselie, knip ze fijn en dep ze droog met keukenpapier.

Bak de pancetta crispy in 2 eetlepels olijfolie.

Snipper de uien boven de pan en bak ze mee.

Bak de tomaten en de peterselie ook - kort - mee.

Doe de pasta er in als het water goed kookt, af en toe even roeren.

Na +/- 10 minuten de pasta afgieten, ze moet nog stevig zijn (al dente).

Roer een scheutje olijfolie en de tomatenpuree door de goed uitgelekte pasta.

Voeg het pancetta mengsel uit de koekenpan aan de pasta toe en schep het even door.

Serveer de pasta met een takje basilicum en de parmigiano.

**Een stukje focaccia met kruidenboter en een groene salade erbij maken dit pasta gerecht helemaal af.**

Treccia met pancetta en pomodori / Treccia pasta with pancetta and pomodori



### Shopping list

- 1 package Treccia pasta
- pinch of salt
- 200g pancetta
- 200 gram mini Roma tomatoes
- 2 onions
- bunch flat leaf parsley
- 60 ml olive oil
- 1 small tin tomato paste

### serve it with

- 100 grams of Parmigiano
- sprig of basil

**This simple pasta is ready soon, and can not fail, so it is just the right dish on December 5th.** With the salty bacon, the fresh herbs and the sweet tomatoes it tastes delicious, kids love it.

Treccia met pancetta en pomodori / Treccia pasta with pancetta and pomodori

### **How to make Treccia pasta with pancetta and fresh pomodori**

Put the water with the salt on the stove and bring it to the boil.

Cut the pancetta in little pieces and cut the Roma mini-tomatoes in half.

Rinse the parsley, cut it fine and dab it dry with kitchen paper.

Fry the pancetta crispy in 2 tablespoons of olive oil.

Snip the onions over the frying pan and fry it soft.

Also add the tomatoes and parsley and bake them shortly.

Add the pasta when the water boils hard, stir now and then.

Drain the pasta after +/- 10 minutes, it has to be firm (al dente).

Pour 2 tablespoons of olive oil into the drained pasta and add the tomato paste.

Add the baked pancetta mixture and fold it into the pasta.

Serve the pasta with the sprig of basil and the parmigiano.

**A wedge of Italian bread (focaccia or ciabatta) with some herbal butter and a green salad makes this pasta dish compleet.**