



Rigatoni met gehakt, pecorino en rozemarijn

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  olijfolie
-  1 witte ui, fijngesnipperd
-  ½ grote teen knoflook, geperst
-  150 g rundergehakt
-  zout & peper
-  snuf gemalen nootmuskaat
-  150 g rigatoni napoletani
-  125 ml verse slagroom
-  2 takjes verse rozemarijn
-  2 el witte wijn
-  50 g pecorino (+ extra)

MATERIAAL: rasp

ZO MAAK JE HET

1. Breng gezouten water aan de kook voor de pasta.
2. Fruit de ui en de knoflook glazig in een scheut olijfolie.
3. Voeg het gehakt toe aan de pan en bak tot het gehakt mooi bruin is.
4. Kruid af met een flinke snuf zout, peper en nootmuskaat.
5. Schik ook twee takjes rozemarijn in de pan.
6. Giet er de verse slagroom bij en laat op een laag vuurtje even zachtjes pruttelen.
7. Rasp er ondertussen de Pecorino er doorheen en roer met een houten lepel zodat de saus wat indikt.
8. Kook terwijl de saus staat te pruttelen de rigatoni al dente (ongeveer 12 minuten).
9. Voeg er vervolgens de witte wijn aan toe en draai het vuur iets hoger zodat de alcohol kan verdampen.
10. Draai het vuur na een paar minuten weer lager en proef.
11. Voeg naar smaak meer kaas, zout, peper en/of een scheutje witte wijn toe.

BRON: culy.nl

