

Pasta alla Zozzona | Die schmutzige Pasta aus Rom

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Entdecke mit mir die „Alla Zozzona“, eine gewagte und deftige Pasta aus dem Herzen Roms. In meinem neuesten YouTube-Video entführen wir Dich in die verwinkelten Gassen der Ewigen Stadt, wo diese schmackhafte Delikatesse zu Hause ist. „Alla Zozzona“, wörtlich „die Schmutzige“, ist bekannt für ihre köstliche Mischung aus satten Aromen und herhaften Zutaten, die zusammenkommen, um einen unvergleichlichen Geschmack zu kreieren.

Stell Dir eine Pasta vor, die reich belegt ist mit allem, was die römische Küche zu bieten hat: Saftige Tomaten, scharfe Pecorino-Käse, knuspriger Pancetta oder Guanciale und vielleicht ein Hauch von Chili, um das Ganze abzurunden. Jeder Bissen ist ein Fest der Sinne, eine Hommage an die unverfälschte und rustikale Küche Italiens.

In meinem Video zeige ich Dir, wie Du diese kraftvolle und aromatische Pasta selbst zubereiten kannst. Ich führe Dich durch jede Phase der Zubereitung, von der Auswahl der richtigen Zutaten bis hin zur perfekten Balance der Aromen. Begleite mich auf dieser kulinarischen Reise und bringe ein Stück römische Lebensart in Deine Küche. Bereite Dich darauf vor, Deine Pasta-Erfahrungen auf ein ganz neues Level zu heben!

Rezept:

250g Rigatoni

3 Salsiccia

1 Rote Peperoni

2 Zwiebeln

2 Eier

1 kleines Stück Guanciale (Alternativ Speck)

Geriebener Pecorino

4 Zehen Knoblauch

1 Prise Fenchelsamen

1 Packchen gehackte Tomaten (250g)

1 PÄckchen Pasata (250g)

Salz Pfeffer

Frischer Basilikum