

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 â??Alla Zozzonaâ?•, eine gewagte und deftige Pasta aus dem Herzen Roms. In meinem neuesten YouTube-Video entfÄ¼hren wir Dich in die verwinkelten Gassen der Ewigen Stadt, wo diese schmackhafte Delikatesse zu Hause ist. â??Alla Zozzonaâ?•, wÄ¼rtlich â??die Schmutzigeâ?•, ist bekannt fÄ¼r ihre kÄ¼hne Mischung aus satten Aromen und herzhaften Zutaten, die zusammenkommen, um einen unvergleichlichen Geschmack zu kreieren.

Stell Dir eine Pasta vor, die reich belegt ist mit allem, was die rÄ¼mische KÄ¼che zu bieten hat: Saftige Tomaten, scharfe Pecorino-KÄ¼se, 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 unverfÄ¼lschte und rustikale KÄ¼che Italiens.

In meinem Video zeige ich Dir, wie Du diese kraftvolle und aromatische Pasta selbst zubereiten kannst. Ich fÄ¼hre 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 StÄ¼ck rÄ¼mische Lebensart in Deine KÄ¼che. 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 StÄ¼ck Guanciale (Alternativ Speck)

Geriebener Pecorino

4 Zehen Knoblauch

1 Prise Fenchelsamen

1 PÄ¼ckchen gehackte Tomaten (250g)

1 Päckchen Pasata (250g)

Salz Pfeffer

Frischer Basilikum