

Fussili met gorgonzola en peer



Benodigheden voor 4 personen:

- ❖ 400g fussili
- ❖ 12 flinterdunne plakjes pancetta
- ❖ 1 grote peer, met schil, en in plakjes van 1 cm
- ❖ 50g gezouten boter
- ❖ een paar takjes tijm,
- ❖ zout en versgemalen zwarte peper
- ❖ 100 g gehakte walnoten
- ❖ 1 el bruine suiker
- ❖ 100 g rucola
- ❖ 150g gorgonzola, om te serveren
- ❖ olijfolie

Bereidingswijze:

Kook de pasta al dente in een grote pan kokend water met zout. Verhit ondertussen een grote koekenpan op middelhoog vuur. Zet het vuur lager zodra de pan heet is en bak de pancetta 2 tot 3 minuten, tot deze mooi knapperig is. Neem de pancetta uit de pan en zet opzij.

Bak in dezelfde pan (niet eerst schoonmaken) de plakjes peer met de boter, de tijm en een beetje zout en peper in ongeveer 3 minuten goudbruin. Neem uit de pan en zet opzij.

Doe de walnoten in dezelfde pan (met het lekkere bakvocht van de pancetta en de peer) en strooi de suiker erover. Bak tot suiker gesmolten is, doe de plakjes peer er weer bij en roer voorzichtig om ze te omhullen met een laag karamel.

Schep de pasta met een tang in de pan met de noten en de peer. Warm door op een laag vuurtje, roer voorzichtig de rucola erdoor en verkruimel de helft van de pancetta erboven. Schep alles goed door elkaar zodat de pasta goed omhuld is met de saus. Verdeel de gorgonzola en de resterende pancetta in kleine stukjes over de bovenkant. Besprenkel met een beetje olie en serveer. Tip : in plaats van plakjes pancetta kun je ook blokjes pancetta gebruiken. Zorg wel dat ze mooi knapperig zijn, want smaak en textuur zijn heel belangrijk in dit gerecht.