

Pasta alla gricia

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 25 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 826 Kcal

Ingredienti:

- 400 g rigatoni
- 250 g guanciale
- q.b. sale
- q.b. pepe nero
- 60 g pecorino romano



Preparazione

Per preparare la pasta alla gricia iniziate privando il guanciale della cotenna e tagliandolo a listarelle non troppo fini. Fate rosolare il guanciale in una padella antiaderente a fuoco medio/basso, fino a che diventerà trasparente e inizierà a perdere il suo grasso, formando un delizioso sughino. A questo punto potete mettere a lessare i rigatoni in abbondante acqua salata (non salate troppo l'acqua perché il guanciale e il pecorino sono molto saporiti).

A questo punto pepate abbondantemente e aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta per allungare il sughino con il guanciale. Scolate i rigatoni (conservando dell'acqua di cottura) e fateli saltare con il guanciale, aggiungendo se fosse necessario, qualche cucchiaio di acqua di cottura. Impiattate la pasta alla gricia e spolverizzate ogni piatto con abbondante pecorino romano grattugiato.