

PRIMI PIATTI

La gricia



Ma che piatto favoloso è la **gricia**! Un primo decisamente superlativo, di origine laziale fatto con pochissimi ingredienti che però devo essere di elevata qualità. Realizzare questa ricetta non è per nulla difficile anche se vi consigliamo di stare attenti ai particolari del passo passo e del video affinché anche il vostro risultato sia eccellente. Come tutti i [primi piatti](#) semplici infatti esso richiede piccoli accorgimenti che se seguiti vi faranno avere i complimenti da tutti. Un primo squisito e rustico, ideale per chi ha poco tempo da dedicare alla cucina ma che comunque non vuol rinunciare al gusto. Di certo si tratta di un grande classico della cucina italiana ma che è talmente buono da essere conosciuto anche al di fuori del nostro paese.

Se siete alla ricerca di altri primi veloci vi proponiamo anche la nostra famosa [carbonara](#), altro piatto romano di grande livello!

Provate anche la [gricia](#) con la pasta fresca, deliziosa!

INGREDIENTI

RIGATONI 400 gr

GUANCIALE 200 gr

PECORINO GRATTUGIATO 200 gr

PEPE NERO

SALE GROSSO per la cottura della pasta -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la gricia, comincia tagliando a bastoncini da massimo un cm di spessore il guanciale, a cui va tolta la cotenna e la concia di pepe.

Metti a rosolare il guanciale in una padella ampia senza aggiungere nient'altro. Rosolalo a fuoco medio finché non diventa croccante.

Se utilizzi della pasta secca, puoi già metterla a cuocere. Se invece utilizzi della pasta fresca come nel mio caso, mettila a cuocere quando il guanciale è già croccante.





- 2 Sfuma con mezzo bicchiere di vino, condisci con abbondante pepe e lascia asciugare. Scola la paste direttamente nella padella, insieme ad un mestolo di acqua di cottura.





3 Mescola per bene, e a fuoco spento aggiungi il pecorino grattugiato. Mescola ancora, aggiungendo un goccio d'acqua se serve e poi impiatta.

Finisci con un'altro pò di pecorino e una grattata di pepe.





4 Impiatta.

Finisci con un'altro pò di pecorino e una grattata di pepe.





CONSIGLIO

Quale tipo di pasta posso abbinare a questo condimento?

Puo utilizzare a mio avviso la pasta corta e rigata che ci sta sempre molto bene.

Posso usare anche la pancetta?

Se non trovi il guanciale può essere una alternativa valida, anche se i puristi inorridiranno.

Mi è avanzato del guanciale, cosa potrei farci?

Ti suggerisco un piatto buonissimo: Maccheroni, guanciale e peperoni!