

PRIMI PIATTI

Gricia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
GUANCIALE DI MAIALE 100 gr
PECORINO ROMANO 100 gr
SALE
PEPE NERO

Gricia: alzi la mano chi non conosce questa ricetta favolosadi origine laziale. Si fa in pochissimi tempo e con pochissimi ingredienti che però devono essere di eccezionale qualità. Seguite i nostri consigli e verrà di certo favolosa come questa che proponiamo di seguito.

Provate anche la versione con le [tagliatelle](#) fresche: deliziosa!

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare la grigia per prima cosa affettate da prima a listarelle poi a dadini il guanciale. Mettete la dadolata di guanciale all'interno di una padella e senza aggiungere alcun tipo di condimento, lasciate rosolare il guanciale nel suo stesso grasso.

Quando il guanciale risulterà ben dorato, spegnete la fiamma.



2 Portate a bollore in una capace pentola l'acqua. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore mettete a lessare gli spaghetti e portate a cottura la pasta.



3 Una volta che la pasta avrà raggiunto la cottura al dente, accendete nuovamente la padella con il condimento e scolate direttamente gli spaghetti nella padella. Aggiungete un paio di mestoli di acqua di cottura della pasta e una bella spolverata di pecorino grattugiato e saltate per qualche istante il tutto in maniera tale da fare amalgamare e insaporire bene la pasta.





4 Impiattate e servite con dell'altro pecorino grattugiato e una bella spolverata di pepe nero macinato.

Buon appetito.



