

PRIMI PIATTI

Rigatoni griciati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RIGATONI 400 gr
LARDO DI MAIALE 150 gr
PANCETTA (TESA) 150 gr
CIPOLLE 1
PECORINO ROMANO
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr
SALE
PEPE NERO

I **rigatoni griciati** sono una via di mezzo tra una gricia ed i rigatoni lardiati campani, gustosi e semplicissimi da realizzare. Seguite i consigli di Luca e vedrete che i rigatoni griciati diventeranno un vostro cavallo di battaglia in cucina! Quel piatto che farete quando la cena non è pronta ma avete una fame pazzesca! Un'altra idea semplice e veloce?

Provate:

[spaghetti alla carrettiera](#)
[carbonara](#)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete i rigatoni griciati, per prima cosa portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata, quindi tuffatevi i rigatoni e lasciateli cuocere al dente.



- 2 Nel frattempo fate rosolare il lardo tagliato finemente, la cipolla tritata e la pancetta anch'essa a listarelle sottili in una padella senza aggiungere altro condimento.

Mescolate di tanto in tanto e controllate che non bruci nulla.





- 3 Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il condimento e saltate il tutto per amalgamare bene.



- 4 Ultimate i rigatoni griciati con una bella manciata di pecorino e di parmigiano grattugiato; mescolate per distribuire bene il condimento.



5 Spegnete il fuoco e servite i rigatoni griciati ben caldi con una spolverata di pepe.





CONSIGLIO

Come mi rendo conto che ho rosolato bene?

La rosolatura è perfetta quando il grasso è trasparente e i pezzetti di carne sono ben coloriti ma non bruciati

Posso aggiungere qualche pomodorino?

Sì, se ti piace, giusto un paio per dare colore.

Ho visto che i rigatoni griciati si fanno in pochissimo tempo. Quali altri primi veloci posso provare?

Prova gli spaghetti con [tonno e pomodorini](#) e la [pasta con pomodorini e ricotta salata](#)