

PRIMI PIATTI

# Gricia

di: *Cookaround*

---

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 favolosa di 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.

## 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.



