

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 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.



