

PRIMI PIATTI

# Rigatoni griciati

di: *Cookaround*

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 gli [spaghetti alla carrettiera!](#)

# 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** Ultimare 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