

PRIMI PIATTI

Tagliatelle alla gricia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate la [pasta fresca](#) e soprattutto amate abbinarla a sughetti veloci, e saporiti, le tagliatelle alla gricia sono proprio ciò che fa per voi. La pasta alla [gricia](#) è un tipico piatto legato alla cucina laziale che spesso si mangia nei vicoletti caratteristici di Roma. Potremmo definirla senza farle torto una amatriciana bianca, che torna utile da fare quando si ha tanta fame ma poco tempo da poter dedicare alla cucina. Bastano pochi ingredienti per rendere speciale un piatto: in questo caso il mix di tagliatelle, pancetta e pecorino creano un mix davvero esplosivo.

La preparazione delle tagliatelle alla gricia è davvero facile e veloce! Noi abbiamo utilizzato delle

tagliatelle già pronte, ma potete farle [a mano](#) con la nostra ricetta. Si impasta 1 uovo con 100 g di farina per ogni commensale, poi si stende l'impasto con un matterello su una spianatoia oppure si può usare la nonna papera, si arrotola la sfoglia e si tagliano le striscioline.

In pochissimo tempo avrete realizzato anche le vostre [tagliatelle](#) che si andranno a legare in maniera perfetta al sughetto. Di seguito non vi resta che scottare la pasta per pochissimi minuti e farla saltare in padella insieme alla pancetta e aggiungere abbondante formaggio. Il gioco è fatto! Un piatto tanto semplice quanto buono!

[La gricia](#) può essere considerata la base di partenza da cui si è originata la amatriciana. In comune hanno il guanciale e il pecorino: questi due ingredienti non possono e non devono mai mancare. Un buon guanciale e un pecorino stagionato sono infatti fondamentali per la riuscita del piatto: il segreto è tutto qui.

Ovviamente utilizzare la pasta all'uovo è solo un consiglio, se non la amate potete tranquillamente scegliere anche il formato di pasta che amate di più, i rigatoni per esempio ci stanno benissimo!

Se amate poi i [piatti tipici laziali](#) ecco per voi altre ricette romane che amerete alla follia:

[carbonara](#)

[carciofi alla romana](#)

[saltinbocca alla romana](#)

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO SECICHE 400 gr

GUANCIALE DI MAIALE 200 gr

PECORINO ROMANO 60 gr

PEPE

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Oggi prepariamo insieme l'“amatriciana bianca”: la pasta alla gricia. Per prima cosa tagliamo il guanciale a fette e poi a listarelle, aggiungiamolo in una padella già calda e facciamo sfrigolare a fuoco medio finché non diventerà croccante.



- 2 Togliamo dalla padella e nel frattempo cuociamo le tagliatelle.



3 A 3 minuti dalla fine della cottura mettiamo le tagliatelle nella padella in cui abbiamo cotto il guanciale, aggiungiamo un mestolo di acqua di cottura, mescoliamo e, una volta che la pasta sarà pronta, spegniamo il fuoco.





4 A questo punto aggiungiamo il pecorino e il pepe.



5 Completiamo con il guanciale, mescoliamo e saltiamo finché la pasta non diventerà super cremosa. Impiattiamo, aggiungiamo la cremina e il guanciale e Buon appetito

