

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle alla gricia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lazio*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr  
GUANCIALE DI MAIALE 200 gr  
PECORINO ROMANO 100 gr  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare il guanciale a fettine non troppo sottili e ricavare delle listarelle di 2 cm di larghezza.

Metterle in una padella e soffriggerle a fuoco lento finchè prendono colore, unendo un pezzetto di peperoncino.



- 2 In una pentola con abbondante acqua salata gettarvi le tagliatelle e cuocerle al dente; scolarle, versarle in una terrina e condirli con il guanciale e una bella manciata di pecorino.



