



Pasta alla gricia

<https://www.lacucinaimperfetta.com/pasta-alla-gricia/>



 Preparazione: **10 min**

 Cottura: **15 min**

 Tempo totale: **25 min**

 Difficoltà: **facile**

 SENZA UOVA

La **pasta alla gricia** è uno dei primi piatti più famosi della tradizione culinaria romana. Per la sua preparazione scegliete tra rigatoni o spaghetti ma in ogni caso dovete utilizzare ottimo guanciale, pecorino romano e pepe macinato fresco. Solo così avrete un primo piatto strapitoso che non vi lascerà sicuramente indifferenti.

Qualcuno ci aggiunge anche il peperoncino, a me non piace ma se proprio volete metterlo non eccedete per non coprire il resto dei sapori.

Per rimanere in tema vi consiglio di dare uno sguardo alla ricetta degli [spaghetti cacio e pepe](#).

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2 PERSONE



- spaghetti 190 g
- guanciale di maiale 80 g
- pecorino romano 50 g
- sale
- pepe nero macinato fresco

PROCEDIMENTO

COME FARE LA PASTA ALLA GRICIA

1

Mettete a bollire l'acqua per la pasta. Eliminate la cotenna dal guanciale e tagliatelo a tocchetti non troppo piccoli. Fate rosolare il guanciale in una padella di ferro o antiaderente senza aggiungere nessun altro grasso. La fiamma dovrà essere molto bassa per permettere al guanciale di "sudare" e colorirsi senza bruciarsi.



2

Cuocete la pasta in acqua salata lasciandola ben al dente. Scolate la pasta nel tegame con il

guanciale e salata per un paio di minuti a fiamma viva, aggiungendo qualche cucchiaio della sua stessa acqua di cottura. Spegnete la fiamma e unite quasi tutto il pecorino grattugiato. Se necessario aggiungete altra acqua. Impiattate la vostra pasta alla gricia e completate il piatto con il restante pecorino e abbondante pepe macinato.

