

Ingredienti:

500 gr di rigatoni
200 gr di guanciale
150 gr pecorino romano D.O.P.
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione:

Per la ricetta della pasta alla gricia, portate a bollore abbondante acqua salata in una capace pentola.

Tagliate a striscioline il guanciale e rosolatelo in una larga padella per circa 2-3' (minuti) affinché rilasci il suo grasso, colorandosi e diventando croccantino. A piacere unite un pezzetto di peperoncino.

Portate a cottura la pasta, poi scolatela, al dente, con una schiumarola e trasferitela direttamente nella padella del guanciale.

Saltate la pasta insieme al condimento, per pochi secondi, giusto il tempo di amalgamare bene.

Spolverizzate con circa 100 gr di pecorino grattugiato e lasciatelo sciogliere leggermente.

Trasferite la pasta in una zuppiera, conditela con il pecorino rimasto, abbondante pepe nero appena macinato e servite immediatamente.

