

La pasta alla gricia è uno dei piatti più famosi della cucina laziale, considerata l'antenata della pasta alla amatriciana. In comune con la ricetta dell'amatriciana infatti c'è l'utilizzo del guanciale, del pecorino romano e del pepe, differenza invece per il pomodoro, assente nella pasta alla gricia poiché la sua origine sarebbe addirittura antecedente all'importazione del pomodoro in Europa. Si dice che a "inventare" la pasta alla gricia siano stati i pastori laziali, che con i pochi ingredienti che avevano a disposizione al ritorno dai pascoli hanno creato un piatto molto semplice ma altrettanto delizioso. Potete scegliere se unire al saporito condimento un formato di pasta lungo, sono ammessi spaghetti, bucatini e tonnarelli, oppure corto, in questo caso sono d'obbligo i rigatoni!

#### Ingredienti

**Guanciale** 250 gr **Pasta rigatoni** 400 gr **Pecorino romano** grattugiato 50/60 gr **Pepe** q.b. **Sale** q.b.

#### Preparazione:



Per preparare la **pasta** alla gricia iniziate privando il **guanciale** della cotenna e tagliandolo a listarelle non troppo fini (1). Fate rosolare il **guanciale** in una padella antiaderente a fuoco medio/basso, fino a che diventerà trasparente e inizierà a perdere il suo grasso, formando un delizioso sughino (2). A questo punto potete mettere a lessare i rigatoni in abbondante **acqua** salata (3) (non salate troppo l'acqua perché il **guanciale** e il **pecorino** sono molto saporiti).



A questo punto pepate abbondantemente (4) e aggiungete un po' di **acqua** di cottura della **pasta** per allungare il sughino con il **guanciale** (5). Scolate i rigatoni (conservando dell'acqua di cottura) e fateli saltare con il **guanciale** (6), aggiungendo se fosse necessario, qualche cucchiaio di **acqua** di cottura. Impiattate la **pasta** alla gricia e spolverizzate ogni piatto con abbondante pecorino romano grattugiato!