



la cocina de Carolina

GRICIA

La pasta a la Gricia es uno de los platos más famosos de la cocina de el Lazio, considerado el ancestro de la pasta a la amatriciana. En común con la amatriciana es el uso de la tocineta (yo la prefiero ahumada), el queso pecorino (de oveja) y la pimienta, que diferencia en cambio por el tomate, ausente en la gricia porque su origen es aún antes de la importación de tomate en Europa. Se dice que a "inventar" la gricia fueron los pastores de Lazio, que con pocos ingredientes que tenían disponible para regresar de los pastizales han creado un plato muy sencillo, pero igualmente delicioso. Usted puede elegir si unirse a una salsa sabrosa forma de pasta larga, espaguetis mascotas, bucatini y tonnarelli, o corta, en este caso son una visita obligada rigatoni!

Ingredientes

250 gr de tocineta 400 gr de pasta rigatoni
50/60 gr de queso Pecorino Romano (queso de oveja)
Pimienta al gusto Sal c.s.

Preparación:



Para preparar la pasta a la gricia comenzó privar a la corteza de tocino y se corta en tiras no muy bien (1). Freír el tocino en una sartén a fuego medio bajo, hasta que se convierta en transparente y comenzará a perder su grasa, formando una deliciosa sughino (2). En este punto, usted puede poner a hervir el rigatoni en agua hirviendo con sal (3) (el agua no demasiado salada porque el tocino y el queso son muy sabroso).



Ahora un montón de pimienta (4) y añadir un "poco de agua de la pasta para estirar sughino con la almohada (5). Escurrir el rigatoni (retener el agua de cocción) y dejar que saltar con la almohada (6), añadiendo, si es necesario, unas cucharadas de agua de la cocción. Servir la pasta y espolvorear gricia cada plato con un montón de queso pecorino romano!