



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pasta alla gricia



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella, una terrina**

Ingredienti

- 400 gr di spaghetti
- 200 gr di guanciale
- olio extravergine d'oliva
- formaggio pecorino
- peperoncino
- sale

Preparazione Pasta alla gricia

Passo 1.

Tagliate il guanciale in striscioline.

Passo 2.

Fate soffriggere il guanciale in padella con un cucchiaio d'olio e del peperoncino.

Passo 3.

Fate cuocere gli spaghetti, scolateli e passateli a mantecare nel guanciale.

Passo 4.

Togliete la padella dal fuoco e mettete il tutto in una terrina.

Passo 5.

Aggiungete abbondante pecorino grattugiato e mescolate il tutto.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)