

Pasta alla gricia

Scritto da Gianluca Paoni



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 per 4 persone

- **Guanciale**
250 gr.
- **Pepe**
quanto basta
- **Pasta**
rigatoni 400 gr.
- **Pecorino romano**
grattugiato 40/50 gr

Preparazione

- Per preparare la pasta alla gricia iniziate privando il guanciale della cotenna e tagliandolo a listarelle non troppo fini. 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.
- A questo punto potete mettere a lessare i rigatoni in abbondante acqua salata (non salate troppo l'acqua perché il guanciale e il pecorino sono molto saporiti).

Pasta alla gricia

Scritto da Gianluca Paoni

- Pepate abbondantemente il sughino e aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta per allungarlo.
- Scolate i rigatoni (conservando dell'acqua di cottura) e fateli saltare con il guanciale, aggiungendo se fosse necessario, qualche cucchiaio di acqua di cottura. Impiattate la pasta alla gricia e spolverizzate ogni piatto con abbondante pecorino romano grattugiato!

Note

In mancanza di pancetta è possibile utilizzare guanciale.