

Cracco: l'aglio nell'amatriciana e la cipolla nella gricia

Scritto da Lara Consalvi

Martedì 17 Febbraio 2015 18:55



Dopo essere stato al centro di numerose polemiche con la sua rivisitata ricetta dell'amatriciana con l'aglio in camicia, lo Chef Carlo Cracco stupisce ancora:

questa volta con la preparazione della [gricia](#), tipico piatto di Grisciano (frazione di Accumoli), a base, come tradizione vuole, di guanciale pecorino e pepe.

Nella puntata di Masterchef di Giovedì scorso andata in onda su sky, lo chef riprende un concorrente per non aver messo la cipolla nella ricetta, sostenendo che la tradizione la prevede.

Chissà quale sarà la risposta invece di chi, della gricia, ne fa da sempre un vanto e ne conosce il segreto.