

Spaghetti alla gricia *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Cuocete gli spaghetti al dente in abbondante acqua leggermente salata. Nel frattempo fate rosolare il guanciale tagliato a striscioline per circa 5 minuti mescolando spesso. Quando gli spaghetti saranno al dente, scolateli e conservate poca acqua di cottura. Trasferiteli nel tegame del guanciale, fateli saltare per qualche minuto per amalgamare i sapori. Condite con il pepe e il pecorino romano e servite immediatamente.

Consigli

Dato il sapore intenso e deciso del piatto spaghetti alla gricia, consigliamo di accompagnare il piatto con un vino rosso come ad esempio un Chianti Classico. Sapori e profumi saranno un vero e proprio trionfo sulla tavola.

Curiosità

La ricetta degli spaghetti alla gricia sembra avere origina antiche ed è riconducibile alla vita dei contadini, quando avevano pochi ingredienti da utilizzare per preparare il proprio pasto dopo una lunga giornata di lavoro nei campi.

Informazioni

Preparazione 5 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Spaghetti 350 grammi

Guanciale 150 grammi

Pecorino romano 50 grammi
(grattugiato)

Sale (q.b.)

Pepe (q.b.)