

FETTUCCINE ALLA GRICIA FETTUCCINE GRICIA ART



Zutaten für 4 Portionen:

400 gr Fettuccine

200 gr geriebener Römischer Pecorino

80 gr Guanciale (Schweinebacke, nicht sehr salzige geräucherte Pancetta)

60 ml Olivenöl

Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Öl in die Pfanne geben und Guanciale hinzufügen.
2. Ofen auf niedrige Hitze stellen und Guanciale kochen bis sie knusprig ist.
3. Fettuccine in kochendes Salzwasser geben.
4. Die Pfanne mit der Guanciale von der Platte nehmen und eine Tasse vom Nudelwasser hinzugeben.
5. Wenn die Fettuccine al Dente sind abgießen.
6. Fettuccine in die Pfanne geben, Pecorino darüber streuen und gut vermischen.
7. Fettuccine auf die Teller geben, nocheinmal mit geriebenem Pecorino und schwarzen Pfeffer bestreuen und servieren.

Notes:

Für dieses Rezept kann man Fettuccine, Spaghetti oder Bucatini verwenden. Wenn man keine Guanciale zur Verfügung hat kann man auch Bacon benutzen.