

FETTUCCHINE ALLA GRICIA
ΦΕΤΟΥΤΣΙΝΙ ΑΛΑ ΓΚΡΙΤΣΙΑ

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ



Υλικά:

400 γρ. φετουτσίνι (φρέσκα ζυμαρικά με αυγό)

200 γρ. τριμμένο Pecorino Romano

80 γρ. "guanciale" (χοιρινό μάγουλο, όχι πολύ αλατισμένη χοιρινή πανσέτα)

60 ml εξαιρετικό παρθένο ιταλικό ελαιόλαδο

μαύρο πιπέρι

Εκτέλεση:

1. Ρίχνουμε το λάδι στο τηγάνι και προσθέτουμε το "guanciale".
2. Τηγανίζουμε το "guanciale" σε χαμηλή φωτιά μέχρι να γίνει ζουμερό και αφράτο.
3. Βράζουμε τα φετουτσίνι σε αλατισμένο νερό (ανάλογα με τη μάρκα).
4. Αφαιρούμε από τη φωτιά το "guanciale" και προσθέτουμε ένα φλιτζάνι από το νερό των ζυμαρικών.
5. Μαγειρεύουμε τα ζυμαρικά με τρόπο «al dente» και τα αφήνουμε να στραγγίσουν.
6. Προσθέτουμε τα φετουτσίνι στο τηγάνι και τα πασπαλίζουμε με το τριμμένο Pecorino.
7. Έπειτα, σερβίρουμε τα φετουτσίνι, πασπαλίζουμε για άλλη μια φορά με το τριμμένο Pecorino και με φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.

Σημειώσεις:

Για να φτιάξουμε την συνταγή επιλέγουμε μεταξύ ζυμαρικών με αυγό όπως τα φετουτσίνι και ξηρών ζυμαρικών όπως τα σπαγγέτι ή τα μπουκατίνι. Εάν δεν βρούμε στην αγορά "ganciaie" μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε μπέικον.