

FETTUCCINE ALLA GRICIA



Ingredienti per 4:

400 gr di Fettuccine all'uovo
200 gr di Pecorino Romano
80 gr di guanciale
60 ml di olio extra vergine di oliva Italiano
Pepe nero

Preparazione

1. Versare l'olio di oliva extra vergine nella padella, aggiungere il guanciale.
2. Posizionare la padella su un fuoco basso e fate cuocere il guanciale finché non diventa croccante.
3. Far cuocere le fettuccine in acqua bollente salata come da indicazioni del produttore.
4. Togliere la padella con guanciale dal fuoco, versare in una tazza dell' acqua di cottura della pasta
5. Cuocere le fettuccine "al dente" e scolarle.
6. Mettere le fettuccine nella padella poi cospargere di pecorino e mescolate per bene.
7. Impiattare le fettuccine, cospargere ancora con pecorino grattugiato e pepe nero grattugiato fresco e servire.

Note

Per fare questa ricetta si può scegliere tra pasta all'uovo come Fettuccine e la pasta secca, come spaghetti o bucatini. Se non trovate il guanciale, è possibile utilizzare la pancetta.