

## FETTUCCINE ALLA GRICIA FETTUCCINE GRICIA STYLE



### **Składniki dla 4 osób:**

400 gr Fettuccine (świeży makaron jajeczny)  
200 g startego Roman Pecorino (miejskowy ser owczy)  
80 gr guanciale (jest to policzek wieprzowy, solony, wędzony)  
60 ml włoska oliwa z oliwek Extra Virgin  
Pieprz czarny

### **Przygotowanie**

1. Wlać oliwę z oliwek na patelnię, dodać guanciale.
2. Umieścić patelnię na małym ogniu i smażyć guanciale aż stanie się chrupiące.
3. Wrzucić makaron Fettuccine do wrzącej osolonej wodzie (czas zgodnie z zaleceniem producenta).
4. Zdejać guanciale z ognia, wlać wodę do gotowania makaronu
5. Ugotować "al dente" Fettuccine i odcedzić.
6. Wrzucić makaron Fettuccine na patelnię posypać obficie serem pecorino.
7. Włożyć makaron fettuccine do głębokiego talerza, posypać tartym serem Pecorino i świeżo mielonym pieprzem i podawać.

### **Uwagi**

Aby przygotować to danie można wybrać makaron Fettuccine lub makaronów typu spaghetti lub bucatini. Jeśli nie możesz znaleźć guanciale, to można użyć bekon.