



PENNE ALLA GRICIA

Difficolt: Facile



Le penne alla gricia sono un primo piatto tipico romano, semplicissimo da preparare, con pochi ingredienti, ma con un sapore squisito.

Dosi: dosi per 2 persone

- pancetta o guanciaie 200gr.
- pecorino abbondante
- penne 160gr.
- olio Evo
- pepe
- sale

Mettere a bollire abbondante acqua, nel frattempo in una padella soffriggere con un goccio di olio la pancetta
farla rosolare molto bene



non appena la pasta sia cotta, scolarla e lasciare un pÃ² di acqua di cottura; ripassarla nella padella con la pancetta



aggiungere il pepe



e il pecorino



amalgamare bene tutti gli ingredienti, se dovesse risultare troppo secca aggiungere un pÃ² di acqua di cottura della pasta



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi