



CHEF IN
CAMICIA



Rigatoni alla gricia

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Facile

- Rigatoni, 160 g;
- Guanciale fresco, 80 g;
- Pecorino Romano, 50 g;
- Pepe, q.b.;
- Sale, q.b.

> PREPARAZIONE

- Portare a bollire una pentola di acqua poco salata e calare la pasta;
- Nel frattempo tagliare il guanciale a cubetti non troppo piccoli e farli sudare in padella a fiamma bassa;
- Scolare la pasta e metterla nella padella con il guanciale che ormai avrà perso il suo grasso;
- Saltare la pasta un paio di minuti in padella;
- Mantecare la pasta a fuoco spento con il pecorino grattugiato;
- Impiattare aggiungendo un pizzico di pepe.

**I CONSIGLI
DEGLI CHEF**

*Per non sbagliare: il guanciale,
nelle ricette laziali, è sempre un must!*



WWW.CHEFINCAMICIA.COM