

## Spaghetti à la gricia (Plats principaux à base de pâtes et de riz)



### Préparation

Faire cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau légèrement salée. Pendant ce temps, couper le guanciale ou la pancetta en lanières et les faire frire pendant environ 5 minutes, en remuant souvent. Lorsque les pâtes sont al dente, les égoutter et garder un peu d'eau de cuisson. Mettre les spaghettis à la poêle avec le lard et faire sauter pendant quelques minutes pour mélanger les saveurs. Assaisonner de poivre et de pecorino et servir immédiatement.

### Conseils

Compte tenu de la saveur intense et spécifique des spaghettis à la gricia, nous vous recommandons de marier ce plat avec un vin rouge comme le Chianti Classico. Les saveurs et les parfums seront un véritable triomphe.

### Anecdotes

Ce plat semble être ancien, il a été inventé par les paysans qui après une longue journée aux champs n'avaient que quelques ingrédients à disposition pour préparer de leur dîner.

### Information

**Préparation** 5 minutes

**Temps total** 15 minutes

**Pour X** Pour 4 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Spaghetti** 350 grammes

**Pancetta** 150 grammes

**Pecorino** 50 grammes (Râpé)

**Sel** (Goûter)

**Poivre** (Goûter)