



Mezze maniche alla gricia *con Tagliette*

PORZIONI: 2

PREPARAZIONE: 10 MIN

COTTURA: 12 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di guanciale Citterio

200g Mezze maniche

40g Pecorino Romano DOP

Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

- Ponete sul fuoco una pentola colma d'acqua che servirà per la cottura della pasta.
- A questo punto prendete le tagliette di guanciale e versatele in una padella già calda, senza aggiungere altri grassi.
- Lasciate soffriggere a fuoco medio per una decina di minuti finché non sarà diventato dorato e croccante, facendo attenzione a non bruciarlo. Nel frattempo cuocete la pasta e grattugiate finemente il Pecorino Romano DOP.
- Quando il guanciale sarà ben rosolato aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta e spegnete. Agitate un po' la padella per formare una cremina.
- Scolate le mezze maniche direttamente nel condimento, conservando l'acqua di cottura. Saltate tutto insieme scuotendo la padella e mescolando. Togliete la padella dal fuoco, spolverizzate con un un terzo del Pecorino grattugiato e aggiungete poca acqua di cottura.
- Servite nei piatti con una grattugiata di Pecorino Romano DOP e una spolverata di pepe.



CITTERIO