

Spaghetti alla gricia – Ricetta

Ingredienti (4 porzioni):

- Spaghetti (400g)
- Guanciale di maiale (250g)
- Pecorino Romano (40g)
- Sale (q. b.)
- Pepe (q. b.)

Preparazione:

Per iniziare rimuovete la cotenna del guanciale e tagliatelo a fette sottili, che poi tagliate di nuovo in striscioline strette.

Adesso portate una pentola d'acqua salare a bollore per la cottura degli spaghetti. Cuocete la pasta per circa 2-3 minuti in meno rispetto alle istruzioni sulla confezione.

Mentre gli spaghetti cuociono mettete le fettine del guanciale in una padella calda ma non oliata e rosolatele per circa 10 minuti. In seguito a ciò rimuovete il guanciale e versate un mestolo dell'acqua in cui avete cotto la pasta nella padella.

Poi mettete dentro gli spaghetti e ultimate la cottura della pasta, mescolando sempre affinché l'amido della pasta si combini con il grasso del guanciale.

Finalmente grattugiate finemente il Pecorino e aggiungetelo alla pasta insieme al guanciale rosolato. Mescolate per combinare tutti gli ingredienti e siete pronti. Buon appetito!

Storia della gricia:

Secondo la teoria più plausibile, la gricia è stata inventata da pastori poveri nella regione di Lazio, che potevano usare solo pochi prodotti semplici per creare piatti sostanziosi, in questo caso la pasta secca, il guanciale, il pecorino, ed il pepe. Prodotti come questi nella Roma papale si comprava dal cosiddetto *gricio*, il venditore comune di generi alimentari. Il nome della pasta probabilmente deriva da questo titolo, che a sua volta proviene dal cantone svizzero Grigioni, la patria di molti *grici*. La gricia è parente stretto degli spaghetti “cacio e pepe” ed è considerata il genitore degli spaghetti all'amatriciana, che combina la ricetta della gricia con il sugo al pomodoro.

Fonti:

https://it.m.wikipedia.org/wiki/Pasta_alla_gricia,
<https://ricette.giallozafferano.it/Pasta-alla-gricia.html>