

RICETTA DEL GIORNO

Spaghetti alla gricia

INGREDIENTI: 400 g di spaghetti, 100 g di guanciale, olio extravergine d'oliva, peperoncino, formaggio pecorino grattato.

PREPARAZIONE: tagliare il guanciale a pezzettini e metterlo a friggere in un poco di olio d'oliva con un pezzetto di peperoncino. Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata, scolarli al dente e condirli con il sugo di guanciale, cospargendoli con abbondante formaggio pecorino grattato, servire caldo.