

RIGATONI ALLA GRICIA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo rigatoni,
- 200 g di guanciale,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di strutto,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 peperoncino,
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale.

Mettere insieme in un tegame l'olio, lo strutto, il guanciale tagliato a filetti e il peperoncino; levare il guanciale appena imbiondisce e tenerlo in caldo.

Versare aglio e cipolla tritati nel tegame e farli soffriggere.

Rimettere il guanciale nel tegame e far insaporire.

Levare dal fuoco.

Cuocere al dente i rigatoni, scolarli e condirli con il sugo di guanciale, spolverizzare con il pecorino e servire.