Spaghetti alla Gricia
originale

2 Personen

ZUTATEN :

200 g	Spaghetti (vorzugsweise De Cecco Spaghetti no 12)
½ EL	Schweineschmalz
125 g	Guanciale (z.B. Guanciale di Suino Falorni)
75 g	milder Pecorino, fein gerieben (am besten Pecorino stagionato Amatrice)
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 In einer hohen Gusseisenpfanne das Schweineschmalz auslassen. (KEIN Olivenöl verwenden!) Die Guanciale in Scheiben und dann in Streifen schneiden. (KEINE Würfel!) – Die Streifen Guanciale zugeben. Guanciale im Schmalz bei mittlerer Hitze unter Rühren langsam golden ausbraten. Die Streifen müssen schön goldgelb sein. Gegebenenfalls etwas Fett abschöpfen.

2 Parallel dazu Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser (10 Gramm/Liter) nicht ganz(!) al dente kochen. Etwa Kochwasser zurückbehalten. Spaghetti in einem Sieb abgießen.

4 Die Spaghetti in die Pfanne mit dem ausgebratenen Guanciale geben, ein Drittel des Pecorino untermischen, evtl. etwas Kochwasser zugeben, damit die Spaghetti schön geschmeidig bleiben, auf zwei gut vorgewärmte Teller verteilen, restlichen Pecorino darüber streuen und das einfache, aber köstliche Original genießen – fantastico!

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.