



Pasta alla gricia

Ingredienti

100-200 gr. pancetta a pezzetti

100 gr. olio extra

1 cucchiaio di aceto

300-400 gr. di rigatoni (dipende dalla fame)

Care/i amiche/ci avete poco tempo per preparare il vostro primo piatto? Non disperate: questa ricetta vi risolverà il problema in poco tempo!

Lessare i rigatoni in acqua salata e nel frattempo preparare questo sugo: mettete in una padella l'olio e la pancetta tagliata a pezzetti; quando la pancetta sarà ben rosolata aggiungere l'aceto, far evaporare poi, quando la pasta sarà giunta a cottura scolarla non del tutto e metterla nella padella del condimento, farla insaporire aggiungendo abbondante pecorino. Servite in tavola e buon appetito!