

Forse non tutti sanno che i famosi spaghetti all' Amatriciana nascono in bianco; ovvero senza l'uso del pomodoro, l'amatriciana vera quindi. è la famosa attuale **Gricia** costituita da:

- **Guanciale stagionato al pepe**  
(da non confondersi con la pancetta);
- **Pecorino Romano meglio se autoctono di Amatrice;**
- **olio extra vergine d'oliva;**
- **pepe nero macinato ( mai il peperoncino)**

**Ingredienti per 4 persone: 500g di Pasta 200gr. di Guanciale olio extra vergine d'oliva; 150gr. di Pecorino ; 1 cucchiaino di pepe nero macinato fresco; Esecuzione:**

Mentre si fa cuocere la pasta in abbondante acqua salata, in una padella di ferro si fa rosolare il guanciale fino a che non imbiondisce.

Quando la pasta è cotta al dente, si scola e si ripassa sul fuoco in padella assieme al guanciale precedentemente rosolato; dopodichè si mette nel piatto (ciotola è meglio), si macina un po di pepe nero e si aggiunge il pecorino.

**Buon appetito!**

**G.Steri**