



## Pasta alla gricia

*De Romeinse voorloper van de amatriciana, zonder tomaat: knapperige guanciale, pecorino en zwarte peper vormen een verrassend rijke saus.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Pasta</b>

### Ingrediënten

400 gr rigatoni of mezze maniche  
200 gr guanciale (of gerookt buikspek)  
100 gr geraspte pecorino romano  
veel versgemalen zwarte peper  
zout

### Bereidingswijze

1. Snij de guanciale in dikke reepjes en verwijder eventueel de harde zwoerd.
2. Doe de guanciale in een koude, droge pan en verwarm langzaam zodat het vet uitsmelt en de reepjes knapperig worden.
3. Schep de knapperige guanciale uit de pan en houd het uitgesmolten vet in de pan.
4. Kook de pasta beetgaar in ruim gezouten water, maar houd voor het afgieten een grote kop kookvocht apart.
5. Meng in een kom de geraspte pecorino met een scheutje van het warme kookvocht tot een gladde room, zodat de kaas niet klontert.
6. Giet de pasta af en schep ze in de pan met het gebakken vet, meng goed op laag vuur.
7. Haal de pan van het vuur en roer de pecorino-room erdoor, voeg beetje bij beetje kookvocht toe tot een romige saus ontstaat.
8. Roer het grootste deel van de knapperige guanciale erdoor en maal er gul zwarte peper over.
9. Verdeel over de borden en werk af met de resterende guanciale en nog wat pecorino.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)