



Pasta alla gricia

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

400 gr rigatoni of mezze maniche
200 gr guanciale (of gerookt buikspek)
100 gr pecorino romano, fijn geraspt
versgemalen zwarte peper
grof zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de guanciale in dikke reepjes van ongeveer 1 cm en verwijder indien nodig de harde zwoerd.
- 2.** Leg de reepjes in een koude, droge braadpan en verwarm ze op middelhoog vuur. Laat het vet langzaam uitbakken tot de guanciale goudbruin en knapperig is, ongeveer 8 tot 10 minuten.
- 3.** Schep de knapperige guanciale uit de pan met een schuimspaan en leg apart. Houd het uitgesmolten vet in de pan.
- 4.** Breng een ruime pot water aan de kook, voeg flink wat grof zout toe en kook de pasta al dente volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 5.** Schep vlak voor het afgieten minstens 200 ml kookvocht apart.
- 6.** Meng in een kom de geraspte pecorino met 3 tot 4 eetlepels warm kookvocht en klop tot een gladde, dikke room.
- 7.** Giet de pasta af en schep ze direct in de pan met het guancialevet. Verwarm kort op laag vuur en meng goed.
- 8.** Haal de pan van het vuur. Roer de pecorinoroom erdoor en voeg beetje bij beetje extra kookvocht toe, al roerend, tot een romige saus om de pasta ontstaat.
- 9.** Roer het grootste deel van de guanciale erdoor en maal er royaal zwarte peper over.
- 10.** Verdeel de pasta over de borden en werk af met de resterende guanciale, een extra snuif zwarte peper en eventueel wat extra pecorino.

Tip

Voeg de pecorinoroom pas toe nadat de pan van het vuur is gehaald. Bij te hoge temperatuur stolt de kaas en krijg je klonters in plaats van een smeuïge saus. Kookvocht is je beste vriend: voeg het lepel per lepel toe tot de gewenste smeuïgheid.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met een lichte citroendressing vormt een frisse tegenhanger.

Dranktip

Kies voor een droge Italiaanse witte wijn zoals een Frascati of een Vermentino di Sardegna, die de vetrijkdom van de guanciale mooi in evenwicht brengt.