

# Pasta alla gricia



Ingredienti:

300 g pasta

150 g guanciale

pecorino romano q.b.

sale, pepe

Mettete nella pentola il guanciale a listarelle...



...coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta finché si rosola bene. Aggiungete la pasta, il sale, pepe e 540 ml acqua fredda.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte durante la cottura. La pasta deve avere un po di sugo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto. Servite subito cospargendo con abbondante pecorino grattugiato e pepe.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.