

## Ricetta spaghetti alla gricia

### Preparazione

1. Tagliare a listarelle il guanciale e soffriggerlo nell'olio
2. Una volta che il guanciale è diventato croccante, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare
3. Nel frattempo, in abbondante acqua salata cuocere gli spaghetti di buona qualità
4. Scolare la pasta quando questa è al dente e saltarla nel guanciale rosolato
5. Aggiungere il pepe ed infine il pecorino grattugiato

### Consigli & curiosità

Per una buona riuscita del piatto è importante che il pecorino formi una crema. Per agevolare tale formazione si può aggiungere, mentre si salta la pasta, un po di acqua di cottura.

Servire il piatto in abbinamento con un [Poggio Verde Frascati Docg Principe Pallavicini](#)