

Confiture de Vivre



Linguine alla gricia

18 **Ingredienzen für 4 Personen mit großem Appetit:**

250 g frische Linguine oder Spaghetti
100 g Lardo di Colonnata
100 g Pecorino oder Parmesan
1 Peperoncino
Olivenöl
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

In einem großen Topf Wasser für die Pasta zum Kochen bringen, Meersalz dazugeben. Die frischen Linguine brauchen nur ca. 5 Minuten, ansonsten nach Herstellerangaben kochen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Den Lardo in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne scharf anbraten. Die Peperoncino klein schneiden und dazugeben. Wer es nicht ganz so scharf mag, die Kerne weglassen.

Die Nudeln abgießen, etwas Nudelwasser auffangen. Die Nudeln sofort in die Pfanne zum Lardo geben. Alles gut vermengen.

Nun den Käse reiben und in die Pfanne geben. Wiederum alles gut vermengen. Bei Bedarf kann noch etwas Nudelwasser dazu. Schwarzen Pfeffer frisch aus der Mühle dazu, fertig.

Ich habe selbst nur ganz wenig schwarzen Pfeffer genommen, da es nicht mein Lieblingsgewürz ist.

Traditionell wird eine besonders große Menge schwarzer Pfeffer verwendet.

Das Essen ist sehr gehaltvoll, ein kräftiger Roter passt sehr gut dazu.



honestlyphotos