Det søte liv...

Pasta alla gricia



Ingredienser

♥ 500 g rigatoni (eller penne, se tips)
♥ salt til pastavannet
♥ 300 g guanciale (eller pancetta eller bacon, se tips)
♥ 300 g pecorino romano (eller parmesan, se tips)
♥ kvernet pepper (se tips)

Fremgangsmåte

Skjær kjøttet i tynne skiver og deretter i striper (meningen er å få litt kjøtt på hver bit).

Ha kjøttet i en romslig stekepanne med litt høye kanter. Det er ikke nødvendig med smør eller olje i pannen. Varm opp pannen og la kjøttbitene steke på middels varme til mesteparten av fettet har smeltet og legger seg i pannen. Dette tar ca. 10 minutter. Følg nøye med så bitene ikke blir brente.

Ta kjøttet ut av pannen, men la fettet bli igjen i pannen. Legg kjøttbitene gjerne på litt kjøkkenpapir slik at de holder seg sprøstekte.

Kok rigatoni (eller annen type pasta) i godt saltet vann (bruk 1 ss salt per liter vann) som anvist på pakken, men la det stå igjen 1 - 2 minutter av koketiden (spar på pastavannet).

Ha pastaen over i stekepannen sammen med ca. 0,5 dl pastavann. Kvern over pepper. Bland pastaen med fettet i pannen.

Riv osten fint. Jeg bruker en liten food processor til dette, men du kan også bruke fint rivjern.

Ha omtrent 3/4 av den revne osten i en skål. Tilsett ca. 1 dl pastavann og rør dette sammen til en grøt.

Ha ostegrøten over den varme pastaen. Rør rundt et par ganger og tilsett også mesteparten av den stekte guancialen.

La osten smelte sammen med pastaen mens du rører rundt forsiktig/rist litt på pannen. Spe på med mer varmt pastavann for å få osten til å smelte til en kremet saus (tilsett heller litt og litt pastavann av gangen enn for mye).

Når all ost har smeltet, er retten klar til å serveres.

Fordel på tallerkener og server med mer pecorino og sprøstekt guanciale, og eventuelt et ekstra dryss grovkvernet pepper.

Tips

♥ *Rigatoni* er tykke, rette pastarør som er den pastavarianten som oftest brukes i en Pasta alla gricia. Har du ikke rigatoni, går det veldig fint å bruke *penne* (tynnere pastarør) i stedet.

♥ *Guanciale* er italiensk, speket svinekjake, som ser ut som et stykke bacon, men med ekstra mye fett. Veldig mye fett faktisk, men dette fettet smelter ved stekingen og gir veldig god smak på pastaretten. Alternativt brukes også ofte *pancetta*, som har noe mindre fett enn guanciale, men som ellers er nokså lik på smak. I motsetning til norsk bacon er hverken guanciale eller pancetta vanligvis røkt.

Dersom du ikke har ekte italiensk guanciale eller pancetta, går det også helt greit å bruke vanlig bacon, men bruk gjerne et stykke som du skjærer i små terninger i stedet for tynne baconskiver (selv om det selvsagt også blir bra).

♥ Bruk helst osten *pecorino* og ikke parmesan. Det har mye å si for å få frem den autentiske smaken på denne retten. Dette forutsetter selvfølgelig at du liker smaken av pecorino - ellers bruker du parmesan. □□

♥ Kok pastaen i godt saltet vann og ikke alt for stor mengde vann. For å få god konsistens på sausen, er stivelsen i pastavannet viktig. Det er ikke meningen å tilsette salt i retten etterpå. Saltet kommer av at pastaen har trukket til seg saltvannet, og ved at det brukes en del pastavann i selve retten, i tillegg til at både guanciale og pecorino-osten er nokså salt.

♥ Følg fremgangsmåten særlig når det gjelder å blande pecorino med litt pastavann før du har osten sammen med pastaen. Det gjør at osten løser seg mye lettere opp og danner en saus med pastavannet. Jeg har her brukt food processor til å finmale osten, som går fint, men det er enda lettere å få osten til å sause seg dersom du finriver osten med microplane (fint rivjern).

♥ Jeg har ikke angitt mengde pastavann du skal bruke i sausen, for det må du tilpasse selv. Hvis du synes at osten ikke smelter skikkelig, hjelper det som regel å tilsette litt ekstra varmt pastavann. Rør litt (bruk gjerne slikkepott), men ikke så mye at pastaen går i stykker.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pasta-alla-gricia