

Gricia Toscana con Pecorino Toscano DOP e Finocchiona IGP



Ingredienti

- 100 g di rigatoni
- Finocchiona IGP
- Pecorino Toscano DOP stagionato
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Mentre i rigatoni cuociono in abbondante acqua bollente salata, tagliate a cubetti piccoli la Finocchiona IGP e scaldatela in padella per un paio di minuti a fuoco vivo.

Scolate la pasta direttamente nella padella con la Finocchiona, unitevi un po' di acqua di cottura e mescolate energicamente.

Grattugiate abbondante Pecorino Toscano DOP sulla pasta e continuate a mescolare insieme tutti gli ingredienti, finché non si formerà una crema di Pecorino Toscano.

Impiattate, pepate e servite la gricia toscana calda.

(Chef Shady Hasbun)

