



Spaghettoni alla gricia (mit Lardo)

Der Name des traditionellen Gerichtes aus dem Latium soll sich von "Gricio" ableiten, so wurden im 19. Jahrhundert im Römischen die Lebensmittelverkäufer genannt. Viele von ihnen stammten aus dem Kanton Graubünden und den südlichen Alpentälern. Sie brachten auch den Lardo mit. Lardo stammt von Hausschweinen, die deutlich schwerer sind als herkömmliche Mastschweine. Der Rückspeck ist gut 5-8 cm dick und besteht fast nur aus Fett. Er wird gesalzen und mit Lorbeer, Wacholder, Pfeffer, Salbei, Muskatnuss und Knoblauch gewürzt und reift hernach mit Steinpalten beschwert 3 bis 6 Monate. Das Fett wird dadurch fest und etwas mürbe. Beim Erwärmen schmilzt es fast schon zart dahin.

Dieses Gericht könnte gut ein Vorläufer der berühmten Spaghetti alla carbonara sein.

Zutaten (pro Portion)

100g Spaghettoni
60g Lardo
1 Knoblauchzehe
40g Sbrinz (Parmesan oder Pecorino)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

Zubereitung

Spaghettoni nach Packungsangabe in Salzwasser kochen (ca. 11-13 Minuten).

Spaghettoni abschütten und etwas Kochwasser auffangen.

Lardo in ca. 3mm dicke und 1-2cm breite Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken. Beides in der ausgespülten Spaghettipfanne langsam erwärmen bis der Lardo glasig wird und zu fließen beginnt. Einen Schluck Kochwasser zugeben, kurz aufkochen.

Spaghettoni zugeben und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles gut vermischen und auf einem heißen Teller anrichten. Zum Schluss Sbrinz darüber hobeln und etwas Pfeffer darüber mahlen.



