

Gricia con salsa di fichi freschi

4 persone:

400 g di mezze maniche

3 fichi freschi, possibilmente i Fioroni di S. Mango sul Calore

200 g di guanciale

150 g di pecorino di Bagnoli Irpino

Pelare i fichi, lavorare la polpa con forchetta fino a ottenere una salsa e mettere da parte. Tagliare a listarelle il guanciale e grattugiare il pecorino. Far rosolare il guanciale con il suo grasso in padella antiaderente finché diventa croccante. Adagiare il guanciale su una ciotolina con carta assorbente ottenendo il fondo per colatura, cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente, mettendo da parte un poco di acqua di cottura. Saltare la pasta con il fondo del guanciale, aggiungere un mestolino di acqua di cottura e lasciare che si formi una cremina. Spegnerne il fuoco, aggiungere il pecorino e continuare a mescolare o spadellare, aggiungendo acqua di cottura se occorre. Unire la salsina di fichi e mescolare, in ultimo il guanciale. Servire caldo con un'ultima spolverata di pecorino.