Cacio e Pepe

Pasta Cacio e Pepe, un piatto all’apparenza semplice

INGREDIENTI

- 220 g di spaghetti
- 1 bicchierino da caffè di acqua fredda
- 200 g di pecorino romano grattuggiato
- 5 gr di pepe nero macinato grosso al momento





PREPARAZIONE

- Grattugiare il pecorino, tenerne da parte una manciata per decorare, e mettere il resto in una ciotola.
- Miscelare il pepe nero macinato grosso con il pecorino romano grattugiato (meglio se stagionato sei mesi) e poca acqua fredda
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco

prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella ciotola con il pecorino, poco alla volta, mescolando con una frusta fino ad ottenere una cremina densa.

- Accendere il fuoco sotto la padella, scolare la pasta, metterla nella padella, unire la crema di pecorino e mescolare accuratamente. Spegnere il fuoco se il formaggio tende ad addensarsi troppo.
- Mettere nei piatti, cospargere con il pecorino tenuto da parte, un’altra grattugiata di pepe e servire immediatamente.