

PRIMI

Spaghetti Cacio e pepe

Difficoltà 

Preparazione  20 min

Ingredienti (per 4 persone)

Spaghetti

400 gr

Pecorino Romano DOP Cademartori

200 gr

Pepe nero macinato

Q.b.

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Sale

Q.b.

Descrizione

Per la preparazione degli spaghetti cacio e pepe prendete una pentola dai bordi alti e cuocete gli spaghetti in acqua leggermente salata.

Vi consigliamo di non esagerare con il sale poiché il condimento, di per sé, risulta abbastanza saporito.

Nel frattempo dedicatevi alla preparazione della salsa al formaggio: prendete una ciotola, grattugiate il Pecorino Romano DOP e versate poca acqua di cottura della pasta; amalgamate bene fino a scioglierlo e creare una salsina cremosa. Quindi macinate una abbondante quantità di pepe nero ed unitelo alla crema di formaggio.

A cottura terminata della pasta, scolatela al dente e versatela nella ciotola. Mescolate bene gli spaghetti con cacio e pepe ed aggiungete dell'acqua di cottura nel caso la pasta sia troppo asciutta, oppure aggiungete altro Pecorino Romano DOP nel caso sia presente eccessiva acqua.

Ultimate con una grattatina di formaggio Pecorino, pepe nero macinato e servite caldi in tavola i vostri spaghetti cacio e pepe. Buon appetito!