

PRIMI PIATTI

Pasta con pecorino romano

Difficoltà 

Tempo richiesto  15 min

Ingredienti (per 4 persone)

Pecorino romano Cademartori
200 gr

Spaghetti
400 gr

Pepe nero macinato
10 gr

Sale e Pepe
Q.b.

Olio extravergine d'oliva
Q.b.

Descrizione

La pasta con pecorino romano è un classico della cucina italiana. Tipico di una cucina povera e contadina, è oggi considerato un vero e proprio capolavoro.

La pasta cacio e pepe è una ricetta che si basa su due unici ingredienti, ma realizzarla al meglio è davvero difficile, per questo vogliamo svelarvi 2 nostri segreti per una pasta cacio e pepe fatta a regola d'arte. In questa versione della pasta con pecorino romano verrà utilizzato il pepe nero e il Pecorino Romano DOP Cademartori. Ecco tutti i passaggi da seguire per realizzare questo primo piatto perfettamente.

Per preparare la pasta con pecorino romano, mettete per prima cosa a bollire abbondante acqua salata. Versate nell'acqua un cucchiaio di olio di oliva e immergeteci gli spaghetti.

In una ciotola grattugiate il Pecorino Romano DOP Cademartori e il pepe nero macinato e mescolateli bene. Prelevate gli spaghetti dall'acqua, senza scolarli ma aiutandovi con un mestolo per spaghetti, e trasferiteli nella ciotola con il pecorino. Aggiungete due mestoli di acqua di cottura e amalgamate bene il tutto.

Servite la pasta con pecorino romano immediatamente.