

Pasta cacio e pepe

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 60 g di pecorino romano
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Grattugiare il pecorino, tenerne da parte una manciata per decorare, e mettere il resto in una ciotola.
- Preparare una padella abbastanza ampia da condirci la pasta e mettervi dentro l'olio ed un'abbondante macinata di pepe.
- 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 crema densa.
- Accendere il fuoco sotto la padella, scolare la pasta, metterla nella padella, unire la crema di pecorino e mescolare accuratamente. Spegnerne il fuoco se il formaggio tende ad addensarsi troppo.
- Mettere nei piatti, cospargere con il pecorino tenuto da parte, un'altra macinata di pepe e servire immediatamente.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Bucatini, linguine, spaghetti

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

