

PASTA CACIO E PEPE
(ΠΑΣΤΑ ΚΑΤΣΙΟ Ε ΠΕΠΕ)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ



Υλικά: (για 4 άτομα)

350 γρ. φρέσκα ζυμαρικά (tagliolini, bucatini, спаγγέτι ή λιγκουίνι)

3 κ.σ. κρέμα γάλακτος ή βούτυρο

1 κ.σ. κόκκοι μαύρου πιπεριού

150 γρ. ψιλοτριμμένο ντόπιο πρόβειο τυρί Pecorino

Εκτέλεση:

1. Βράζουμε σε μία κατσαρόλα καλά αλατισμένο νερό. Προσθέτουμε τα ζυμαρικά και ψήνουμε ανάλογα με τις οδηγίες της συσκευασίας (ανακατεύοντας ανά διαστήματα) περίπου 2 λεπτά πριν να μαλακώσουν (το μαγείρεμα θα τελειώσει στο τηγάνι). Στραγγίξτε τα ζυμαρικά, κρατώντας τουλάχιστον ένα ποτήρι από το νερό τους.
2. Παράλληλα, συνθλίβουμε τους κόκκους πιπεριού σε πολύ χοντρά κομμάτια.
3. Λιώνουμε δύο κουταλιές κρέμα (ή βούτυρο) σε ένα μεγάλο τηγάνι σε μέτρια θερμοκρασία. Προσθέτουμε το πιπέρι και ανακατεύουμε για να καψαλιστεί για περίπου ένα λεπτό.

4. Προσθέτουμε 1/2 ποτήρι από το νερό των ζυμαρικών στο τηγάνι, μαζί με την υπόλοιπη κρέμα (ή βούτυρο) και αφήνουμε να σιγοβράσει. Προσθέτουμε τα ζυμαρικά.
5. Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία και προσθέτουμε το μισό Pecorino, ανακατεύοντας με λαβίδα μέχρι το τυρί να λιώσει. Αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε περισσότερο Pecorino. Ανακατεύουμε με την λαβίδα μέχρι να λιώσουν όλα και να ομογενοποιηθούν και μέχρι τα ζυμαρικά να επικαλυφθούν και να γίνουν "al dente".
6. Σε αυτό το σημείο προσθέτουμε λίγο περισσότερο νερό από τα ζυμαρικά για να υγρανθεί το πιάτο (πρέπει να είναι μεταξένιο και κρεμώδες, όχι στεγνό). Δοκιμάζουμε για καρυκεύματα και προσθέτουμε περισσότερο νερό από τα ζυμαρικά ή/και Pecorino αν χρειάζεται.