

PASTA CACIO E PEPE



Ingredienti per 4:

- 350 gr di fresca pasta (tagliolini all'uovo, bucatini, spaghetti, o linguine)
- 3 cucchiaini di crema o burro
- 1 cucchiaio di pepe nero in grani
- 150 gr di pecorino grattugiato

Preparazione

1. Far bollire l'acqua salata in una pentola. Aggiungere la pasta e cuocerla secondo le istruzioni riportate sulla confezione (mescolando di tanto in tanto), fino a 2 minuti prima della fine cottura (finirà di cuocere in padella) scolare la pasta, conservando almeno una tazza dell'acqua di cottura.
2. Nel frattempo macinare i grani di pepe nero fino ad ottenere una grana grossolana.
3. Sciogliere due cucchiaini di crema (o burro) in una padella larga a fuoco medio. Aggiungere il pepe e saltare la pasta per circa un minuto.
4. Aggiungere la mezza tazza di acqua di cottura insieme alla crema (o burro) rimanente fino a che non frigge. Aggiungere la pasta precedentemente scolata.
5. Abbassare il fuoco e aggiungere il pecorino girando con le pinze da pasta fino a quando il formaggio è fuso. Togliere dal fuoco e aggiungere altro pecorino. Mescolare con le pinze fino a quando tutti gli ingredienti sono amalgamati.

6. A questo punto aggiungere un altro po' di acqua di cottura per ammorbidire il tutto: deve risultare cremoso non secco. Assaggiare e aggiungere pecorino o altra acqua di cottura se necessario.