

PASTA CACIO E PEPE
SHEEP CHEESE AND PEPPER PASTA



Składniki dla 4 osób:

350 g świeżego makaronu (Tagliolini, bucatini, spaghetti lub linguine)

3 łyżki śmietany lub masła

1 łyżeczka czarnego pieprzu w ziarenkach

150 g drobno startego sera pecorino lub lokalnego sera owczego

Przygotowanie

1. Zagotować garnek dobrze osolonej wody. Dodać makaron i gotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu (mieszając od czasu do czasu), aż do około 2 minut przed ugotowaniem (będzie dogotowany na patelni). Makaron odcedzić, zachowując co najmniej kubek wody z makaronu.
2. Rozgnieść pieprz na bardzo grube kawałki.
3. Rozpuść dwie łyżki śmietany (lub masła) w dużym rondlu na średnim ogniu. Dodać paprykę i miksować przez około minutę.
4. Dodaj 1/2 szklanki wody pozostałej z gotowania makaronu do miski, wraz ze śmietaną (lub masłem), i doprowadzić do wrzenia. Dodać ugotowany makaron.
5. Zmniejszyć ogień do minimum, a następnie dodać połowę Pecorino, dodając szczypcami aż ser się rozpuści. Zdjąć z ognia i dodać więcej Pecorino. Wymieszać szczypcami, aż wszystko się rozpuści i połączy, a makaron będzie równomiernie pokryty i "al dente".

6. W tym momencie dodać trochę więcej wody do makaronu żeby nawilżyć danie: powinno być jedwabiste i kremowe, a nie suche. Spróbować do doprowadzenia i dodać więcej wody, makaronu i / lub Pecorino w zależności od potrzeb.