

PRIMI PIATTI

Bucatini cacio e pepe con i funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BUCATINI 400 gr
PECORINO ROMANO 4 cucchiari da tavola
FUNGHI CHAMPIGNON medio grandi - 4
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Versare un filo di olio in una padella, trifolare lo champignon affettato a fiammifero, uno spicchio di aglio e prezzemolo tritato.



2 Grattugiare il pecorino romano col pizzico e abbondante pepe nero di mulinello.



3 Scolare i bucatini, o gli spaghetti grossi, almeno 3 minuti prima della fine cottura e passarli nella padella con i funghi.



4 Spolverare con il cacio e pepe e unire un paio di mestolini d'acqua di cottura.



5 Saltare la pasta fino alla formazione del sughetto cremoso.



6 Impiattare e dare un'ulteriore grattata di pepe nero.

