

PRIMI PIATTI

Spaghetti cacio e pepe

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lazio*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *6 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

PECORINO ROMANO 80 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lessate gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata e grattugiate il pecorino.



- 2 Trasferite il pecorino grattugiato in una ciotola capiente e stemperatelo con un po' d'acqua di cottura della pasta.



- 3 Scolate la pasta, lasciando qualche cucchiaio di acqua nella quale sono stati lessati ed uniteli al pecorino.



4 Cospargete con altro pecorino e un'abbondante grattugiata di pepe nero.



5 Amalgamate bene gli ingredienti e servite subito in piatti caldi.