

PRIMI PIATTI

Variazione del cacio e pepe

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

400 g di bucatini
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
2-3 spicchi di aglio
poco prezzemolo
4 funghi champignon puliti e tagliati a listarelle
12 cucchiaini di pecorino romano grattugiato grossolanamente
pepe e sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare l'aglio.

In una padella mettete l'olio con l'aglio e fate rosolare, unite i funghi con il prezzemolo e fateli trifolare senza salare.



2 In una ciotola mescolare il pecorino con abbondante pepe.



3 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

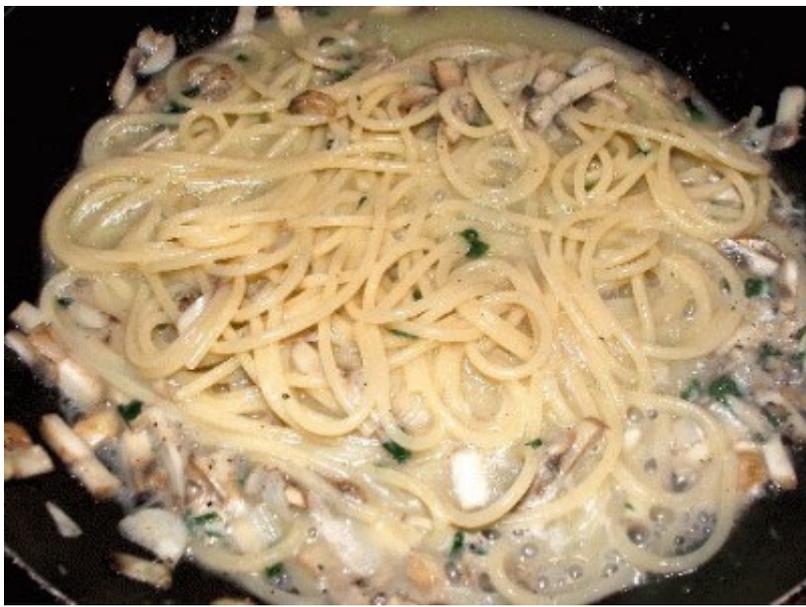
Scolate la pasta molto al dente e mettetela nella padella.



4 Coprite con il formaggio ed unite 2 mestoli piccoli di acqua di cottura.



5 Saltate la pasta fino alla creazione della crema.



6 Impiattate e concludete con ulteriore pepe nero.

