

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.

