

PRIMI PIATTI

# Variazione del cacio e pepe

di: *ropa55*

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.



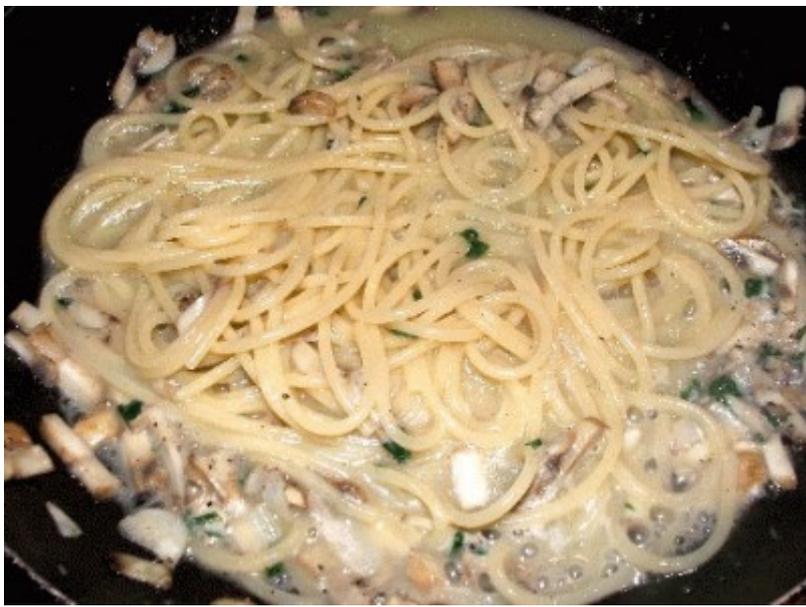
**3** Scolare i bucatini, o gli spaghetti grossi, almeno 3 minuti prima della fine cottura e passarli nella padella con i funghi.



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.

