

ANTIPASTI E SNACK

Bruschette cacio e pepe, semplici e saporite

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le bruschette cacio e pepe sono un [antipasto](#) irresistibile che richiama il sapore inconfondibile di uno dei piatti più amati della cucina italiana: [la pasta cacio e pepe](#). Questa versione della [cacio e pepe su pane croccante](#) è perfetta per un aperitivo, una cena tra amici o come sfizioso antipasto.

La ricetta delle bruschette cacio e pepe è facile e veloce da preparare, e il risultato è sempre sorprendentemente gustoso, grazie alla combinazione della crema di patate e formaggio pecorino romano, tutto condito con pepe nero macinato fresco e buon olio extravergine di oliva.

Segui la nostra guida passo dopo passo e scopri come realizzare delle bruschette cacio e pepe che conquisteranno tutti i tuoi ospiti.

RICETTA DELLE BRUSCHETTE CACIO E PEPE

PANE 4 fette

BURRO 50 gr

PATATA 1

SCALOGNO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

PECORINO ROMANO DOP 80 gr

PEPE NERO

INGREDIENTI PER DECORARE LE BRUSCHETTE CACIO E PEPE

PEPE NERO IN GRANI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME FARE LE BRUSCHETTE CACIO E PEPE

- 1 Taglia le fette di pane casereccio non troppo sottili. In una padella antiaderente fai sciogliere una noce di burro e fai dorare una fetta di pane alla volta.



- 2 Lava, pela e taglia la patata a fette. In un altro tegame fai rosolare lo scalogno con l'olio, aggiungi la patata a fette con due bicchieri di acqua e fai cuocere a fiamma dolce con coperchio per circa una decina di minuti, finché non riesci a schiacciarla. Il risultato deve essere una patata morbida e con sufficiente liquido di cottura.



- 3 Metti la patata cotta nel mixer, aggiungi anche il pecorino grattugiato ed una generosa manciata di pepe macinato fresco; aziona il mixer fino ad ottenere una crema liscia. Scalda leggermente la crema ottenuta nel tegame.



- 4 Disponi la crema di cacio e pepe ancora bollente sulle bruschette, guarnisci con grani di pepe intero, un goccio di olio extravergine di oliva e servi subito.

VARIANTI DELLA RICETTA BRUSCHETTE CACIO E PEPE

Puoi variare la ricetta delle bruschette cacio e pepe aggiungendo fette sottili di guanciale croccante sopra la crema cacio e pepe, per un sapore ancora più ricco e deciso.

Se preferisci una versione vegetariana, puoi aggiungere foglie di rucola fresca poco prima di portare in tavola le bruschette.

Puoi usare questa ricetta come svuotafrigo, usando avanzi di formaggi diversi, come parmigiano reggiano o pecorino sardo, per un sapore più delicato o più intenso a seconda dei

tuoi gusti.

Puoi anche arricchire le bruschette cacio e pepe con un tocco di miele per un originale contrasto dolce-salato, oppure aggiungere pomodori secchi tagliati a striscioline.