

PRIMI PIATTI

Spaghetti cacio pepe e pere

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 12 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se cerchi un primo piatto capace di unire la tradizione romana a un tocco di eleganza fruttata, gli **spaghetti cacio pepe e pere** sono la scelta ideale. Questa variante della classica cacio e pepe stupisce per il contrasto tra la sapidità del pecorino e la dolcezza delle pere. Per chi ama le sperimentazioni, è un'ottima alternativa agli spaghetti cacio e pepe con le cozze o alle sfiziose bruschette cacio e pepe. La preparazione è veloce, perfetta se cerchi 10 primi piatti veloci invernali pronti in 10 minuti.

L'abbinamento pere e gorgonzola è un classico, ma qui la pera incontra la grinta del pepe nero, ricordando sapori intensi come quelli della pasta alla cenere o di una quiche pere noci e gorgonzola.

INGREDIENTI PER GLI SPAGHETTI

CACIO PEPE E PERE

SPAGHETTI 320 gr

PECORINO ROMANO DOP 200 gr

PERE ABATE o kaiser - 2

BURRO

PEPE NERO MACINATO

SALE GROSSO

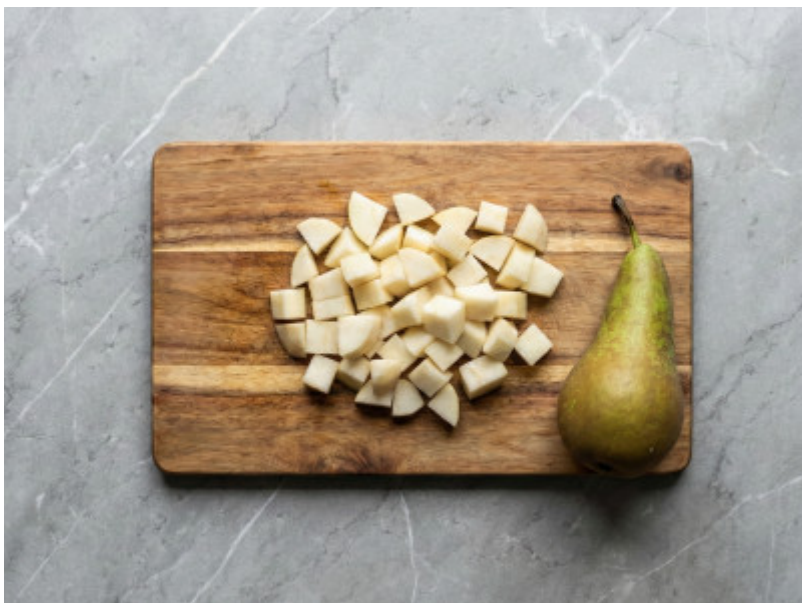
COME FARE GLI SPAGHETTI CACIO PEPE E PERE

1 Prepara l'acqua: Metti a bollire l'acqua per la pasta in una pentola capiente. Quando raggiunge il bollore, sala con moderazione, ricordando che il condimento sarà molto sapido.

Taglia le pere: Mentre aspetti che l'acqua bolla, lava le pere, sbucciale (se preferisci una consistenza più morbida) e tagliale a cubetti molto piccoli e regolari.

Cuoci la pasta: Tuffa gli spaghetti nell'acqua bollente. Monitora bene i tempi di cottura perché dovrai scolarli molto al dente.

Tosta le pere: In una padella antiaderente, sciogli la noce di burro. Aggiungi i cubetti di pera e una generosa macinata di pepe nero. Lascia rosolare a fuoco vivace per circa 3 minuti, finché non saranno leggermente dorate ma ancora sode.





- 2** Prepara la crema: In una ciotolina, versa il pecorino grattugiato finemente. Aggiungi un mestolino di acqua di cottura della pasta poco alla volta e mescola energicamente con una frusta o una forchetta. Devi ottenere una crema densa e senza grumi, simile a una pasta modellabile.





3 Unisci gli ingredienti: Scola la pasta direttamente nella padella con le pere, conservando un po' d'acqua di cottura. Salta gli spaghetti per un minuto per far insaporire bene il tutto.

Crea l'emulsione finale: Spegni il fuoco. Questo passaggio è fondamentale: aspetta circa 30 secondi per far scendere leggermente la temperatura della padella (eviterai che il formaggio "stracci").

Manteca: Versa la crema di pecorino sugli spaghetti e mescola vorticosamente, aggiungendo se necessario un altro goccio d'acqua di cottura. Continua a saltare finché non si creerà un'emulsione perfetta e vellutata che avvolge ogni spaghetti.

Impiatta: Servi immediatamente completando con un'ultima spolverata di pepe nero macinato fresco.



IDEE ALTERNATIVE & VARIANTI

Prova ad aggiungere gherigli di noce per un tocco crunch, ispirandoti alla quiche o pere e gorgonzola.

Puoi sostituire le pere con mele per un sapore più fresco e meno aromatico.

Se ti piacciono i contrasti decisi, sperimenta con formaggi come il gorgonzola, oppure crea una versione “mare e terra”.

Per una versione light: Riduci leggermente la quantità di pecorino e sostituisci il burro con un cucchiaino di acqua di cottura per saltare le pere.

Per una versione senza glutine: Utilizza spaghetti di riso o di mais trafilati al bronzo per mantenere la capacità di trattenere il condimento.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE:

Trucco per la riuscita sicura: Per una crema senza grumi, aggiungi l'acqua di cottura al pecorino poco

alla volta e fuori dal fuoco. La temperatura dell'acqua non deve essere bollente ma calda, per evitare che il formaggio "strappi" creando una consistenza gommosa.

Lo sfizio in più: Tosta i grani di pepe intero in padella prima di macinarli; sprigioneranno un aroma molto più intenso e persistente.

L'idea per i bambini: Taglia le pere a cubetti piccolissimi in modo che si fondano quasi completamente con la crema di formaggio, rendendo il sapore più dolce e delicato per i loro palati.

Idea antispreco: Non buttare le bucce delle pere! Se sono biologiche, possono essere essiccate in forno con un pizzico di cannella per creare delle chips salutari e croccanti.

CONSERVAZIONE

Il piatto è migliore appena fatto. Può essere conservato in frigo (in contenitore ermetico) per un giorno e riscaldato con un po' d'acqua.