

PRIMI PIATTI

# Cacio e pepe

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [12 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La **cacio e pepe** è una delle **ricette più famose** e apprezzate della [cucina romana](#), che si basa su pochi ingredienti ma di grande qualità: **pasta**, **pecorino romano** e **pepe nero**. La pasta cacio e pepe è un [primo piatto](#) **semplice ma non banale**, che richiede alcuni accorgimenti per essere preparato alla perfezione. Il **segreto della riuscita di questo piatto** sta nella creazione di una **crema liscia e vellutata**, che avvolge gli **spaghetti o i tonnarelli**, senza formare grumi. Per **ottenere questo risultato**, bisogna usare il **pecorino romano** di media stagionatura, che ha la giusta consistenza e sapidità, e il **pepe nero** in grani, da pestare al momento e tostare in padella per esaltarne l'aroma. Inoltre, **bisogna usare l'acqua di cottura della pasta**

, che contiene l'amido necessario per legare il formaggio e il pepe. La pasta cacio e pepe è un piatto che si prepara in pochi minuti, ma che richiede attenzione e rapidità, seguendo la nostra ricetta con video e passo passo fotografico potrai cucinarla anche tu in casa con le tue mani.

Ecco altre ricette di primi piatti tradizionali italiani che potresti apprezzare:

[Pasta alla Norma](#)

[Pasta zucchine e pancetta](#)

[Pasta e fagioli](#)

[Pasta con il tonno](#)

[Pasta con ricotta e pancetta](#)

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

PECORINO ROMANO 170 gr

PEPE NERO in grani pestato - 4 gr

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare una cacio e pepe perfetta, dovrai partire dal pepe in grani. Raccogli i grani di pepe in un mortaio e pestali con il pestello, con energia e con un movimento rotatorio più che verticale. Usando il pepe in grani invece di quello già macinato, il sapore risulterà più deciso. Butta un pugno di sale nell'acqua e metti a cuocere gli spaghetti.





**2** Trasferisci il pepe pestato in una padella molto ampia, che successivamente dovrà contenere anche tutta la pasta per terminare la cottura, accendi il fuoco e lascia tostare il pepe. Dopo un minuto, aggiungi due mestoli di acqua di cottura e lascia ridurre fuoco alto.

Metti il pecorino grattugiato in un'altra ciotola e versaci un altro mestolo d'acqua, infine mescola fino ad ottenere una crema densa e liscia. Noi abbiamo usato pecorino romano al 100%, chi non amasse il sapore troppo forte del pecorino potrà smezzarlo con il parmigiano grattugiato anche se si travisa un po' il senso e le origini della cacio e pepe. L'importante è che il parmigiano sia anch'esso abbastanza stagionato poiché se troppo fresco, tenderà a fare la palla e a filare invece di rimanere cremoso.





- 3 Scola la pasta molto al dente e mettila nella padella con il pepe. Aggiungi un paio di mestoli di acqua e, sempre mescolando, lasciala risottare, infine aggiungi la pastella di pecorino.





- 4 Aiutandoti con un altro mestolo d'acqua, mescola bene fino a fare sciogliere completamente il formaggio. Aggiungi una spolverata di pecorino grattugiato e salta la pasta per l'ultima volta.





5 Impiatta e finisci il piatto con un' altra spolverata di pecorino e una grattata di pepe fresco.





