

PRIMI PIATTI

# Cacio e pepe

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia / Lazio**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **12 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



**Cacio e pepe**, che dire di più? Due parole che già si bastano e ci bastano per capire di quale squisitezza stiamo parlando. Cacio e pepe, niente di più e niente di meno, la semplicità in un piatto! Ma non tutte le cose che sembrano semplici lo sono davvero, infatti, per realizzare una cacio e pepe davvero strepitosa, cremosa e realizzata a regola d'arte bisogna conoscere qualche truccetto.

Si, perchè, tutti sanno fare una sorta di cacio e pepe, ma la vera cacio e pepe, quella con la crema realizzata solo con il formaggio, non tutti la sanno fare. Da oggi, invece, ci riuscirai alla perfezione anche tu e lascerai di stucco tutti i tuoi commensali perchè una cacio e pepe così davvero non l'avranno mai e poi mai mangiata!

Ti chiederanno il bis ed il tris e vorranno conoscere tutti i segreti di quel favoloso piatto e voi potrete rispondere semplicemente: è semplice basta seguire la ricetta su cookaround.

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

PECORINO ROMANO 200 gr

PEPE NERO in grani pestato - 2 cucchiaini da tavola

SALE

## Preparazione

- 1 Per preparare una cacio e pepe come Dio comanda dovrete partire dal pepe, che deve essere rigorosamente in grani. Raccogliete i grani di pepe in un mortaio e pestateli con il pestello con energia e con un movimento rotatorio più che verticale.

Il pepe sarà pronto quando sarà ridotto in una polvere grossolana, proprio come indicato sotto nella foto.





- 2** Trasferite il pepe pestato in una padella molto ampia che successivamente dovrà contenere anche tutta la pasta per terminare la cottura. Accendete il fuoco e lasciate tostare il pepe.



- 3** Nel frattempo portate ad ebollizione una pentola d'acqua, aggiungete del sale grosso e tuffatevi gli spaghetti.





- 4 Dopo un paio di minuti di cottura della pasta, quando nell'acqua inizierà ad affiorare la schiumetta bianca che altro non è che l'amido, trasferite un bel paio di mestoli d'acqua bollente della pentola nella padella con il pepe e lasciate che il pepe si sciogla leggermente.







**5** Dunque, ora è il momento del pecorino: riunite il pecorino in una ciotola di vetro e aggiungete poca acqua per volta fino a che non otteniate una sorta di pasta consistente. Noi abbiamo usato pecorino romano al 100%, chi non amasse il sapore troppo forte del pecorino potrà smezzarlo con il parmigiano gattugiato 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 nel momento in cui andrete a mantecare il piatto.



**6** A due minuti prima del termine della cottura, scolate gli spaghetti e trasferiteli nella padella con il pepe e concludete la cottura degli spaghetti aggiungendo, se necessario, un altro mestolo d'acqua bollente.



- 7** A cottura al dente degli spaghetti, spostate la padella dal fuoco e lasciate intiepidire giusto una decina di secondi. A questo punto aggiungete il composto di pecorino e fate mantecare saltando gli spaghetti e smuovendoli velocemente. Vedrete che per magia si formerà una bella cremina che avvolgerà i vostri spaghetti in modo omogeneo.





8 A questo punto non vi resta che servire la cacio e pepe nei piatti, ancora ben calda e cremosa nonchè bella carica di pepe.





Consiglio

Ferrari Formaggi - GranMix al Pecorino