

PRIMI PIATTI

Pasta alla birra cacio e pepe

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 3 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 300 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA
rimacinata - 100 gr

BIRRA 110 ml

UOVA 2

SALE

PER IL CONDIMENTO

PECORINO ROMANO 180 gr

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Riunite in una ciotola capiente la farina 00 e quella di grano duro.



- 2** Sgusciate le uova facendole ricadere in mezzo alla farina, unite anche la birra e impastate il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.



- 3** Raccogliete l'impasto in una palla e lasciatela da parte a riposare per circa 30 minuti.

Riprendete la pasta alla birra e stendetela sottile aiutandovi o con il mattarello oppure con la sfogliatrice.

Tagliate gli spaghetti alla chitarra con la relativa trafila o anche con la classica chitarra qualora ne abbiate una a disposizione.

Mettete una pentola colma d'acqua debitamente salata sul fuoco e portatela ad ebollizione, quindi tuffatevi gli spaghetti alla chitarra.

Nel frattempo riunite in una ciotola il pecorino ed una macinata di pepe nero ed iniziate a stemperarlo con l'acqua di cottura della pasta fino ad ottenere una crema morbida.



- 4** Scolate la pasta, trasferitela direttamente nella ciotola con il condimento, aggiungete altro pepe nero fresco e mescolate per condirla alla perfezione.



- 5** Servite la chitarra alla birra, cacio e pepe aggiungendo a piacere altro pecorino, altro pepe ed un bel bicchiere di birra del Birrificio Angelo Poretti 6 Luppoli Bock Rossa.