

PRIMI PIATTI

# LAZIO - Tonnarelli cacio e pepe

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO:  
molto basso



## INGREDIENTI

TONNARELLI 400 gr  
PECORINO ROMANO DOP 150 gr  
ACQUA acqua di cottura della pasta - 100  
gr  
PEPE NERO MACINATO

## PREPARAZIONE

- 1 Cuocete i tonnarelli molto più che al dente, scolandoli un paio di minuti prima della cottura indicata.
- 2 A parte, grattugiate il Pecorino Romano DOP in una ciotola e mescolatelo con una pari quantità di acqua di cottura della pasta fino a creare una crema omogenea.

- 3 Mettete i tonnarelli in una padella con la crema di pecorino e girate aggiungendo, se serve, un paio di cucchiaini di acqua di cottura della pasta.
- 4 Quando i tonnarelli sono cotti e la crema si è leggermente addensata, mettete nei piatti spolverizzando con pepe macinato al momento.

## VINO CONSIGLIATO