

PRIMI PIATTI

Pasta cacio, pepe e menta

di: P@tty66

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SPAGHETTI 500 gr
PECORINO ROMANO 300 gr
PEPE NERO macinato al momento -
ACQUA DI COTTURA abbondanti - 2 tazze
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
FOGLIE DI MENTUCCIA 4/5 foglie -

PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.



3 In una padella mettete l'olio.



- 4 In una ciotola mettete il pecorino, unite una tazza di acqua di cottura e mescolare velocemente con una forchetta.



- 5 Prelevate con un forchettone gli spaghetti dalla pentola quasi crudi e metterli nella padella sopra fiamma media.



6 Aggiungete la crema di pecorino e mescolare velocemente.



7 Aggiungete l'altra tazza di acqua e portate a cottura girando sempre la pasta.



8 Aggiungete la menta.



9 Il pepe nero macinato.



10 E servire subito.

