PRIMI PIATTI

Pasta cacio, pepe e menta

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 cucchiai 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.