

PRIMI PIATTI

Penne cacio e pepe

di: *Pollicesalato*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 350 g penne
- 150 g pecorino romano
- 1 cucchiaio pepe in grani
- 1 spicchio aglio
- 1 noce burro
- pepe macinato
- 2 cucchiari olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

1 Pestate in un mortaio il pepe in grani con lo spicchio di aglio grossolanamente.

Mettete il composto in una padella con due cucchiari di olio, fate soffriggere per pochi minuti, togliete dal fuoco ed unite metà del formaggio.

Lessate le penne a metà cottura, unitele al composto nella padella, rimettete sul fuoco ed aggiungete poco alla volta l'acqua di cottura finché saranno cotte.

Chiudere la fiamma ed unite una noce di burro, il formaggio rimanente e del pepe macinato fresco.