

Primo Cacio e Pepe

Livello



Dose

2 persone

Dieta

Vegetariano
Opzione senza glutine

Provenienza

Lazio

Ingredienti

10 g (0.4 oz) pepe nero in grani

200 g (7 oz) spaghetti o 250 g (8.8 oz) tonnellari freschi (o pasta senza glutine)

sale

100 g (3.5 oz) Pecorino Romano, grattugiato

acqua frizzante fredda

"Per la cacio e pepe, la regola generale prevede 50 g (1.8 oz) di pecorino grattugiato a persona."

Procedimento

CUOCI LA PASTA

Metti una grande pentola d'acqua su fuoco alto. Quando raggiunge il bollore, aggiungi un pizzico di sale e butta la pasta.

PREPARA UN BRODO DI PEPE NERO

Mentre la pasta cuoce, schiaccia grossolanamente i grani di pepe e scaldali in una padella capiente su fuoco medio-basso. Quando l'aroma di pepe si diffonde nell'aria, i grani di pepe sono tostati. Versa mezzo mestolo dell'acqua di cottura della pasta per creare un brodo di pepe. Abbassa il fuoco e tienilo pronto per quando la pasta sarà cotta.

PREPARA UNA CREMA DI PECORINO

In una ciotolina, aggiungi il Pecorino e versa gradualmente l'acqua frizzante, mescolando costantemente fino a diventare una crema densa.

SALTA LA PASTA NEL BRODO DI PEPE E AGGIUNGI LA CREMA DI PECORINO

Scola la pasta quando è molto al dente, circa 2 minuti meno del tempo di cottura raccomandato, e trasferiscila nella padella con il brodo di pepe nero.



Cook. Eat. Drink. Italiano.

Primo Cacio e Pepe

"Non buttare via l'acqua di cottura della pasta finché non hai finito di preparare il piatto perché potresti averne ancora bisogno!"

Salta la pasta su fuoco alto per i restanti minuti di cottura e aggiungi altra acqua di cottura se necessario.

"Saltare la pasta nel brodo di pepe è un passaggio fondamentale. Quando aggiungi l'acqua di cottura e mescoli energicamente la pasta, l'acqua si trasforma in una crema che è essenziale per conferire al piatto la sua caratteristica consistenza cremosa."

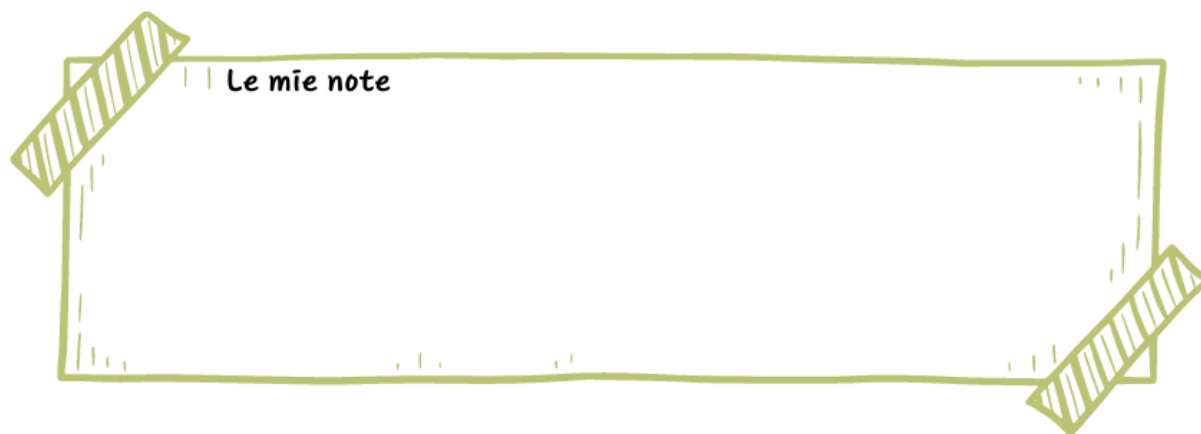
Togli la padella dal fuoco e lascia riposare la pasta per 1 minuto.

"Questo breve periodo di riposo impedisce alla crema di Pecorino di attaccarsi alla padella e di formare grumi."

Aggiungi la crema di Pecorino nella pasta e mescola energicamente. Servi immediatamente, guarnendo con altro Pecorino e una spolverata di pepe nero appena macinato.

COME SERVIRE LA CACIO E PEPE

Presenta la pasta cacio e pepe ancora fumante. Essendo un primo piatto, servila da sola, non accompagnata da altre portate.



Cook. Eat. Drink. Italiano.