



Le ricette di Luca



SPAGHETTI CACIO E PEPE

Ingredienti:

400 g. di spaghetti
200 g. di pecorino romano grattugiato
pepe macinato grosso quanto basta
olio extravergine d'oliva quanto basta
sale quanto basta

Mentre cuoci gli spaghetti metti il pecorino romano in una ciotola di vetro e versaci un pochino d'acqua di cottura della pasta. Mescola bene con una forchetta fino ad ottenere una crema.

Cuoci la pasta in abbondante acqua con poco sale e scolala piuttosto al dente (circa due minuti prima della fine cottura).

Tieni da parte l'acqua di cottura della pasta.

Metti un filo d'olio in una padella capiente e scaldalo un po'. Aggiungi gli spaghetti e la crema di pecorino. Fai saltare la pasta in padella aggiungendo acqua di cottura calda e mescolando bene.

Finisci la cottura degli spaghetti in padella senza farli asciugare troppo (gli spaghetti devono risultare cremosi) e condisci con abbondante pepe macinato fresco. Gira bene il tutto e servi velocemente perchè gli spaghetti cacio e pepe vanno mangiati caldissimi.