

## CACIO E PEPE

Dopo avervi presentato le **penne all'arrabiata**, gli **spaghetti aglio e olio** ed alla **carbonara**, ecco un altro grande classico della cucina laziale: gli spaghetti cacio e pepe. Come molte ricette tradizionali anche questo affonda le radici nella tradizione culinaria contadina. Vengono utilizzati solo quattro ingredienti: il gusto piccante del pecorino romano si unisce in una cremosa salsa al pepe nero macinato fresco per condire gli spaghetti! A dimostrazione che semplice non fa affatto rima con noioso. La ricetta degli spaghetti cacio e pepe è di facile esecuzione ma, proprio per questo, la scelta degli ingredienti deve essere maniacale per non rischiare di ottenere una semplice pasta condita con il formaggio. Un ricetta ideale per salvare una cena quando amici si presentano all'ultimo minuto o, perché no?, per una spaghetтата tra amici in tarda nottata.

### Ingredienti:

Spaghetti 400 gr

Pepe nero macinato in abbondanza

Pecorino romano grattugiato 160 gr

Sale 1 pizzico

### Preparazione:



Per preparare gli spaghetti cacio e pepe iniziate portando a bollore l'acqua in un tegame dai bordi alti (1). Salate ma con moderazione poiché il pecorino del condimento è già molto sapido. Fate cuocere la pasta. Nel frattempo procedete con la preparazione del condimento. Grattugiate il pecorino romano (2) e tenetelo da parte. Quando la pasta sarà al dente scolatela, tenendo da parte alcuni mestoli di acqua di cottura. Versate la pasta in una ciotola capiente ed aggiungete un mestolo di acqua (3).



Unite nella ciotola anche il pecorino grattugiato (4) poco alla volta (5) e mescolate gli ingredienti per far sì che si amalgamino (6) ed il pecorino non si compatti creando dei grumi.



Infine macinate abbondante pepe nero (7). Ultimate con un mestolo di acqua se la salsa di formaggio risulta poco cremosa (8). Mantecate con cura fino a quando l'amido della pasta legherà il tutto rendendo cremosa la salsa e ben amalgamata agli spaghetti. Se mescolando gli ingredienti noterete ancora la presenza di acqua di cottura, aggiungete ancora un po' di pecorino. Al contrario, se gli spaghetti risulteranno troppo asciutti, versate ancora poca acqua di cottura, procedendo un poco alla volta fino ad ottenere la giusta consistenza. Una volta che il condimento si sarà amalgamato agli spaghetti, impiattate velocemente il tutto, preferibilmente utilizzando piatti da portata caldi e servite velocemente (9).

### Conservazione

Si consiglia di consumare gli spaghetti cacio e pepe appena pronti. Se vi avanzano, potete conservarli in frigorifero in contenitore ermeticamente chiuso per al massimo 2 giorni.

Si sconsiglia di congelare.