



la cocina de Carolina

CACIO E PEPE

Aquí es otro gran clásico de la cocina del Lazio: espaguetis con **QUESO Y PIMIENTA**. Al igual que muchas recetas tradicionales que también tiene sus raíces en la tradición culinaria campesina. Se utilizan sólo cuatro ingredientes: sabor picante de Pecorino Romano (queso de ovecla) se une en una salsa cremosa con pimienta recién molida negro de la temporada de los hongos. Para una cena de espaguetis con amigos tarde en la noche.

Ingredientes:

- 400 gr de espaguetis
- Pimienta negro en abundancia
- 160 gr de queso Pecorino Romano
- 1 pizca de sal

Preparación

Para preparar espaguetis con queso y pimienta iniciadas por agua hirviendo en una olla con lados altos (1). Salado pero con moderación debido a la salsa de queso ya es muy sabroso. Cocine la pasta. Mientras tanto proceder con la preparación de la salsa. Rallado pecorino romano (2) y reservar. Cuando la pasta esté al dente, escurrir, mantener a un lado unas cucharadas de agua de la cocción. Verter la masa en un recipiente grande y agregar un cucharón de agua (3).



Unidas en el tazón pecorino rallado también (4) un poco a la vez (5) y agitar los ingredientes para que puedan mezclarse (6) y el queso no se crean grumos compactos.



Finalmente abundante pimienta negro (7). Último con un cucharón de agua si la salsa no es un queso muy cremoso (8). Revuelva con cuidado hasta que el almidón de la pasta se unen todos hacer la salsa cremosa y bien mezclados para espaguetis.

Si la mezcla de los ingredientes que usted notará siquiera la presencia del agua de cocción, añadir un "poco de queso de oveja". Por el contrario, si los fideos estarán demasiado seco, vierta un poco de agua todavía cocinar, procediendo un poco a la vez hasta obtener la consistencia adecuada. Una vez que el condimento se amalgamó a los espaguetis, Servir con rapidez todo, preferiblemente usando los platos de servir caliente y servir rápidamente (9).



Conservación:

Debemos consumir espaguetis con queso y recién preparado. Si avanza, puede guardarlos en un recipiente bien cerrado en el refrigerador hasta por 2 días.

No se recomienda congelar.