

### **Ingredienti:**

tonnarelli 350 gr  
pecorino romano 100 gr  
sale q.b.  
pepe in grani q.b.



### **Preparazione:**

Mettete a lessare i tonnarelli in abbondante acqua bollente salata. Intanto grattugiate il pecorino a filetti sottili. Macinate una generosa quantità di pepe in una ciotola da portata, dove poi condirete la pasta.

Scolate i tonnarelli versateli nella ciotola, lontano dal calore del fuoco, con 2 mestolini della loro acqua di cottura, (servirà a sciogliere e ad amalgamare il condimento),

Quindi aggiungete, poco alla volta, il pecorino grattugiato, mescolando finché non si sarà completamente fuso.

Servite gli spaghetti immediatamente, aggiungendo altro pecorino grattugiato.

La pasta cacio e pepe è una delle preparazioni più semplici della cucina italiana, ma più insidiose. Il trucco è trovare il perfetto bilanciamento tra il cacio e l'umidità dello spaghetti, o in questo caso del tonnarello.

