

Pasta cacio e pepe

Quando per due giorni vi viene chiesto se vi andrebbe di preparare una cacio e pepe per cena voi che fate? Al terzo giorno provvedete...ecco un piatto tipico romano semplice da preparare, composto solamente da tre ingredienti, pochi minuti per sentirsi accarezzati dalla brezza del ponentino che soffia sulla città eterna. Lasciamoci trasportare da quest'immagine, dunque, e vediamo come procedere per realizzare questo primo.

Ringraziamo **Giubby di Casacostantino** per le foto ed i testi della ricetta.



INGREDIENTI

- 450 g Spaghetti
- 150 g Pecorino romano grattugiato
- q.b. Pepe

PREPARAZIONE



Mettiamo sul fuoco una pentola piena d'acqua e portiamola ad ebollizione quindi saliamola e mettiamo a cuocere la pasta rispettando i tempi indicati nella confezione.



In un saltapasta mettiamo il formaggio grattugiato ed il pepe.



Un paio di minuti prima che la pasta sia cotta, trasferiamola, con l'aiuto di un prendi spaghetti, nel saltapasta che non dovrà essere messo su nessuna fiamma. Aggiungiamo tre mestoli di acqua di cottura e mantechiamo sempre lontano dal fuoco.



Appena il formaggio si sarà sciolto ed avrà formato una crema che si sarà amalgamata con gli spaghetti, possiamo prepararci ad impiattare.



Con l'aiuto di un mestolo e di una pinza da cucina, arrotoliamo gli spaghetti e posizioniamoli al centro del piatto, guarniamo con una spolverata di formaggio ed una macinata di pepe.

Serviamo ben caldo e buon appetito!