

SPAGHETTI CACIO E PEPE

PÂTES



4 personnes



8 min



2 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Porter l'eau à ébullition
2. Saler
3. Mettre les Spaghetti à cuire
4. Faire chauffer une poêle antiadhésive et verser une belle cuillerée de poivre moulu
5. Le laisser griller quelques minutes à feu moyen. Ajouter 1 louche d'eau de cuisson des pâtes. Une mousse blanche commence à se former : c'est l'association du poivre avec les féculents des pâtes contenues dans l'eau. Continuer à feu doux
6. Râper le pecorino et le verser dans un bol. Il doit être bien fin. Vous pouvez aussi utiliser un mixer
7. Ajouter 1 louche d'eau de cuisson des pâtes. Mélanger avec une spatule jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Si besoin, rajouter un peu d'eau
8. Après 6 minutes de cuisson des pâtes, prendre les spaghettis avec des pinces et les transférer directement dans la poêle dans laquelle le poivre a chauffé. Bien mélanger. Il est aussi possible d'égoutter les pâtes avec une passoire. Dans ce cas, garder un bol d'eau de cuisson
9. Ajouter la crème de pecorino, ainsi que 2 louches d'eau de cuisson, toujours une petite quantité à la fois.
10. Bien mélanger les pâtes avec une pince à pâtes pour que le pecorino soit bien dissous et s'amalgame avec les pâtes Les pâtes Cacio e Pepe sont prêtes
11. Saler éventuellement à votre goût
12. Servir les assiettes bien chaudes et saupoudrer de poivre noir (toujours fraîchement moulu) et, éventuellement de fromage. Chacun pourra en rajouter selon son goût

INGRÉDIENTS

- 320 g Spaghetti (Réf : 300)
- 200 g Pecorino
- 8 g Poivre en grain
- Sel à votre goût