

Spaghetti cacio e pepe



Temps: <20 min

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

200 g de spaghetti

2 cs d'huile d'olive vierge extra

1 cs de poivre noir, grossièrement pilé

100 g de pecorino romano, finement râpé

PRÉPARER

Cuire les spaghetti pas tout à fait «al dente», les égoutter en conservant l'eau de cuisson.

PRÉPARER LES SPAGHETTIS ET LA SAUCE

Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle, ajouter le poivre pilé et le mélanger dans l'huile pendant env. 30 s, jusqu'à percevoir le parfum du poivre. Ajouter 100 ml d'eau de cuisson des pâtes et la porter à ébullition. Incorporer les spaghetti pré-cuits et 3/4 du fromage râpé et mélanger jusqu'à ce que le fromage fonde et qu'une sauce se forme. Ajouter encore un peu d'eau de cuisson des pâtes (env. 60 ml) et mélanger les spaghetti crémeux jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

DRESSER

Poivrer généreusement, saupoudrer d'un peu de pecorino et servir.