



CACIO & PEPE

Rendimento: 4 porções

INGREDIENTES

- 500g de spaghetti Afeltra
- 240g de Pecorino Romano
- Pimenta do reino à gosto

MODO DE PREPARO

- Ferver uma panela com 2l de água e 50g de sal
- Assim que ferver, acrescentar a massa e cozinhar pelo tempo determinado no pacote
- Enquanto a massa cozinha, ralar o queijo pecorino bem fininho e colocá-lo em uma tigela
- Quando a massa estiver no ponto (al dente), desligar o fogo e tirá-la da água com a ajuda de um pegador e colocá-la em uma frigideira fria

OBS: Reserve um pouco da água do cozimento

- Deixar a massa perder um pouco de temperatura e acrescentar, o queijo pecorino e a pimenta do reino mexendo a massa constantemente com a ajuda de um pegador
- Acrescentar um pouco da água do cozimento e continuar mexendo até formar um creme
- Se for necessário, voltar ao fogo rapidamente para esquentar levemente
- Servir imediatamente