

Linguine cacio e pepe

INGREDIENTI:

400 gr di linguine,

200 gr di pecorino romano,

abbondante pepe nero macinato al momento,

sale qb.

Mettere a cuocere le linguine in acqua bollente non troppo salata.

Macinare del pepe e metterlo in una padella senza nulla e farlo tostare leggermente a fuoco moderato, dopo qualche istante di tostatura inizierà a sentirsi un odore di pepe più intenso a quel punto aggiungere un paio di mestoli di acqua di cottura delle linguine e far andare a fuoco basso quasi che il pepe si sciolga.

In una ciotolina mettere il pecorino e con altra acqua di cottura della pasta formare una crema procedere con poca acqua alla volta e mescolando.

Scolare le linguine al dente e farle insaporire nella padella del pepe.

Spegnere e aggiungere alla pasta la crema di pecorino e mescolare velocemente dovrebbe venire cremosa quasi come se ci fosse della panna.

Servire subito altrimenti la pasta rischia di assorbire umidità facendo perdere tutta la cremosità.

Per chi trova il pecorino romano troppo forte sostituire metà dose con il parmigiano risulterà più delicato anche se meno fedele all'originale.