



Paste cacio e pepe - rețeta originală

Steps: 10

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

300 g spaghetti 200 g brânză pecorino romano rasă
5 g boabe de piper negru

Instructions

Pasul 1. Pune o oală pe aragaz, toarnă 1,5 litri de apă în ea și las-o să dea în clocot.

Pasul 2. După ce a început să fiarbă, pune o linguriță de sare și spaghetti.

Pasul 3. Între timp, zdrobește piperul cu un ciocan de șnițele, astfel încât să ai și bucăți mai mari. Pune-l într-o tigaie mare, antiaderentă, și prăjește-l la foc mic, amestecând cu o lingură de lemn.

Pasul 4. Adaugă două polonice din apa de la paste și continuă să amesteci la foc mic.

Pasul 5. Cu 2-3 minute înainte de a expira timpul de fierbere indicat pe ambalaj, transferă spaghetti în tigaie, dar păstrează apa în care au fiert.

Pasul 6. Termină de gătit spaghetti în tigaie, aducând totul la punctul de fierbere și adăugând apă fierbinte, când este necesar.

Pasul 7. În tot acest timp, vei amesteca spaghetti cu ajutorul unui clește. Așteaptă să se evapore lichidul din tigaie înainte de a adăuga mai multă apă.

Pasul 8. Prepară sosul de brânză turnând un polonic din apa în care au fiert pastele peste pecorino. Amestecă energic totul cu un tel. Consistența pe care trebuie să o obții este mai degrabă a unei paste decât a unui sos. Poți, eventual, să așezi castronul cu brânză peste oala cu apă, amestecând constant cu telul, pentru ca acest sos să aibă o temperatură similară pastelor din tigaie.

Pasul 9. După ce spaghetti au fiert, stinge focul, adaugă peste ele crema de pecorino și amestecă bine, pentru a omogeniza.

Pasul 10. Servește spaghetti cacio e pepe presărate cu pecorino ras și piper proaspăt măcinat.

Acest preparat se servește imediat ce este luat de pe foc.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Paste cacio e pepe - rețeta originală

Stand 06.12.2023