

Spaghetti con cacio, pepe e arancia

Il «piatto nazionale» di Roma, arricchito con l'arancia

Ingredienti per 4 persone

400 g di spaghetti
8 cucchiaini di pecorino romano grattugiato
pepe nero macinato, in abbondanza

Preparate due ciotoline:

Ciotola 1
contiene il pecorino e il pepe macinato

Ciotola 2
contiene

4 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata
2 cucchiaini di succo d'arancia, il tutto ben mescolato

Cuocete gli spaghetti molto al dente, tenete da parte un bricco d'acqua di cottura, scolateli e rimetteteli nella pentola ancora grondanti, mescolandoli con un filo d'olio.

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



Ora bisogna fare in fretta:

Ciotola 1
stemperare con acqua di cottura bollente fino a ottenere una crema densa, continuando a mescolare

Mescolare continuamente gli spaghetti versandovi lentamente la crema (la prima volta può essere utile l'aiuto di una seconda persona)

Gli spaghetti devono risultare avvolti da una crema meravigliosa!

Sempre mescolando, unire il contenuto della *Ciotola 2* ed eventualmente ancora un po' d'acqua di cottura.

In realtà questo piatto squisito è pronto in un attimo. Il difficile è far sciogliere bene il pecorino: altrimenti fa i grumi e sembra una fonduta mal riuscita! Ma si può mangiare lo stesso!

Da un'idea del blog Splendido.