

Il pecorino romano è un formaggio DOP di latte di pecora, a pasta dura e stagionato. Si produce in forme da 20 a 35 kg nel Lazio, in Sardegna oppure in provincia di Grosseto.

Spaghetti col cacio e pepe nero

Ingredienti per 4 persone

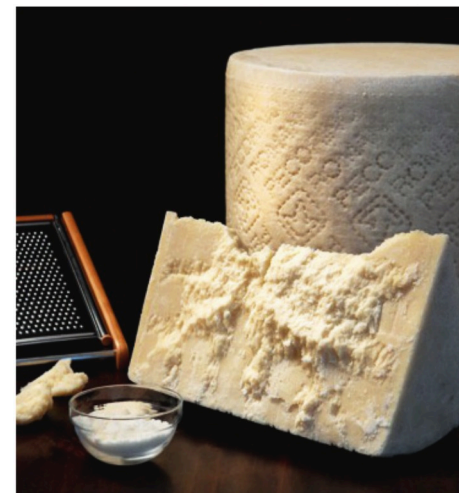
150 g di pecorino romano grattugiare finemente.

500 g di spaghetti sottili
per es. De Cecco n. 11 cuocere al dente in abbondante acqua salata, avendo cura di tenere da parte un po' d'acqua di cottura prima di scolarli.
Dopo averli scolati, rimettere gli spaghetti nella pentola.

6 cucchiaini d'olio d'oliva unire agli spaghetti, macinarvi sopra abbondante
pepe nero e incorporare

almeno 2 cucchiaini a persona di pecorino grattugiato.
Portare in tavola con il resto del pecorino a parte!

Variante Se in padella rosolate dei dadini di pancetta, aggiungete qualche pomodoro a dadini e un po' d'aglio e unite il tutto agli spaghetti prima del pecorino, otterrete un altro grande classico: gli spaghetti all'amatriciana!



IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Monica di Gerfalco, una nostra collaboratrice che ha sposato un sardo, sostiene che gli spaghetti debbano essere neri di pepe! Provate con una dose più modesta e metteteli in tavola anche il macinapepe. Io preferisco il pecorino romano perché è più sapido e più deciso del parmigiano.