

**PASTA IN BIANCO**  
@chefzanoni\_simone

3 personnes.

Ingrédients :

- 300 g de pennette.
- 250 g de mozzarella di bufala.
- 150 à 200 g d'eau de mozzarella.
- 60 g de pecorino râpé.
- 60 g de Parmigiano Reggiano râpé.
- 4 gousses d'ail confit (Emballer des têtes d'ail dans du papier aluminium, avec un peu d'huile d'olive et cuire au four à 180°C pendant 40/50 minutes environ).
- 3 g de baies de poivre blanc concassées au mortier.



Préparation :

- 1/. Faire bouillir un grand volume d'eau salée (8 g de sel / litre d'eau).
- 2/. Verser les pennette dans l'eau bouillante. Prévoir la moitié du temps de cuisson.
- 3/. Mettre du poivre blanc concassé dans une grande poêle large et profonde et chauffer doucement.
- 4/. Ajouter le Parmigiano et le pecorino râpés ainsi que l'ail confit dans l'eau de la mozzarella et mixer au mixeur plongeant.  
Réserver.
- 5/. Une fois le poivre concassé torréfié, ajouter deux louches d'eau de cuisson des pâtes dans la poêle.
- 6/. A la moitié de leur temps de cuisson transvaser les pennette dans la poêle contenant le poivre et l'eau de cuisson et poursuivre la cuisson doucement. Ajouter de l'eau de temps en temps.
- 7/. Détailler la mozzarella en tranches.  
Réserver.
- 8/. A l'approche de la fin de cuisson des pâtes, hors du feu, ajouter le mélange d'eau de mozzarella et de fromages précédemment réalisé tout en montant « à la vague ».
- 9/. Dresser les pennette dans un plat de présentation et ajouter simplement les tranches de mozzarella puis déguster sans attendre.