



Spaghetti cacio e pepe

Autor: najlepszewkuchni.pl

To prawdopodobnie najprostszy makaron na świecie, o czym mówi nawet jego nazwa - „ser i pieprz”. Nie znaczy to jednak, że czegokolwiek mu brakuje. Wręcz przeciwnie, jest to danie idealne. Włoska klasyka, minimum składników przy zachowaniu ich dobrej jakości. Zdecydowanie warty wypróbowania.

Przygotowanie

Krok 1

Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić 2 minuty wcześniej niż zwykle. Zachować 100 ml wody z gotowania makaronu.

Krok 2

Ser zetrzeć na drobnych oczkach tarki.

Krok 3

Na patelni rozgrzać masło. Gdy się rozpuści, dodać pieprz i smażyć razem minutę. Na patelnię włożyć makaron wraz z wodą z gotowania. Gdy woda się zagotuje, wsypać większość sera (część zostawić do dekoracji) i podgrzewać jeszcze 1-2 minuty, aż ser się rozpuści i utworzy z masłem i wodą gładki, aksamitny sos.

Krok 4

Makaron rozłożyć na talerze. Posypać resztą sera.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 200 g makaronu spaghetti,
- 100 g sera Pecorino Romano,
- 2 łyżki masła łaciate,
- 2 łyżeczki grubo mielonego czarnego pieprzu