

Roma Cacio e Pepe

Toplam 20 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~540 kcal

Cacio e pepe, makarna suyunun nişastasıyla Pecorino ve karabiberi kremamsı sosla çeviren sade ama teknik bir Roma makarnasıdır.

Malzemeler

- 400 gr Spaghetti
- 1.5 su bardağı Pecorino peyniri
- 2 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Spaghettiliyi az tuzlu kaynar suda al dente haşlayın.
2. Karabiberi kuru tavada 1 dakika kokusu çıkana kadar ısıtın.
3. Tavaya bir kepçe makarna suyu ekleyin.
4. Makarnayı tavaya alıp nişastasıyla çevirin.
5. Ocak kapalıyken Pecorinoyu ekleyip kremamsı sos yapın.

PÜF NOKTASI

Peyniri ocak kapalıyken eklemek sosun topaklanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Isıtılmış tabaklarda bol karabiberle hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt