



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Spaghetti cacio e pepe



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 400 gr di spaghetti
- 180 gr di pecorino grattugiato
- Pepe

Preparazione Spaghetti cacio e pepe

Passo 1.

Lessate gli spaghetti e nel frattempo, in una zuppiera, stemperate il pecorino con un poco di acqua di cottura.

Passo 2.

Sgocciate gli spaghetti al dente e versateli nella zuppiera.

Passo 3.

Mescolate bene e serviteli con una spruzzata di pepe.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)