Alessandro Borghese Kitchen Sound, un grande cacio e pepe nel cartoccio

borghese-14-693f63b0

CACIO E PEPE NEL CARTOCCIO
(Costo € - Tempo 20’ - Difficoltà #)

Ingredienti:
400g di tonnarelli
200g di pecorino romano grattugiato
10g di pepe nero
Sale grosso q.b.
Parmigiano grattugiato q.b.
Acqua q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l’acqua per la pasta. Aggiusta di sale.
Cala i tonnarelli.
A parte, grattugia il parmigiano e incorporalo al pecorino. Aggiungi il pepe macinato e 1 o 2 mestoli di acqua di cottura mischiata con acqua a temperatura ambiente. Amalgama bene il tutto aiutandoti con una frusta fino a creare una crema.
Scola la pasta e mantecala con la crema.
Gustati la cacio e pepe in porzione abbondante!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno