Alessandro Borghese Kitchen Sound, spaghetti alla Chitarra cacio e pepe

borghese-bb5beb4f

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CACIO E PEPE

TEMPO: 15 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti :
500g pasta
110g pecorino romano stagionato 18 mesi
90g parmigiano
Pepe della tasmania in grani q.b.
Sale q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l'acqua per la pasta e aggiusta di sale. Cala gli spaghetti.
A parte, con un mortaio, pestare il pepe in grani, così da far emergere le sue proprietà aromatiche.
In una ciotola, setaccia il parmigiano e il pecorino. Aggiungi qualche mescolo d'acqua di cottura della pasta e con mescola energeticamente fino a formare una grema densa. Aggiungi il pepe e continua a mescolare.
Scola bene la pasta, ancora al dente, e mantecala con la crema di pecorino e parmigiano.
Con l'aiuto di un mescolo crea un nido e adagialo sul piatto. Concludi con una spolverata di pepe e parmigiano.

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