

# 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 crema 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***