HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Espaguetis Cacio e Pepe

10min · 1 ración · 1443 kcal

Ingredientes

- **150 gr** de espaguetis por persona
- **175 gr** queso parmesano o pecorino
- Pimienta negra al gusto
- Aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	87 g
Grasas	67 g
Hidratos	119 g
Fibra	4,8 g

Elaboración

1. Pon a calentar agua con un buen puñado de sal
2. Cuando el agua esté hirviendo, añade los espaguetis durante nueve minutos
3. En un bol añade bastante parmesano y muele un buen montón de pimienta negra
4. Añade un poco de agua de cocción al queso y mezcla todo hasta obtener una especie de crema de queso
5. Pasados los minutos, escurre la pasta, colócala en una sartén, añade la mezcla de queso y pimienta y saltea la pasta para que la salsa quede bien integrada
6. Sirve con un poco más de pimienta negra por encima y ralla un poco más de parmesano

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto