Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Cacio e pepe al tartufo

1 ración

Ingredientes

- Pasta larga (spaghetti)
- Pecorino al tartufo rallado fino
- Pimienta negra

Elaboración

1. Cocer la pasta en agua con sal hasta que esté al dente
2. Mientras, tostar la pimienta negra en una sartén sin aceite para que suelte aroma
3. Moler la pimienta tostada
4. Añadir un cazo del agua de cocción a esa sartén y apagar el fuego
5. Escurrir la pasta y añadirla directamente a la sartén con la pimienta
6. Incorporar el pecorino al tartufo poco a poco, fuera del fuego, mezclando bien hasta que se funda y se forme una salsa cremosa
7. Ajustar con más agua si hace falta

RECOMENDACIONES

El creador usó pecorino al tartufo, pero la versión original lleva pecorino normal.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Maria

cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve