

# Spaghetti Cacio e Pepe

Categoria: Saperi d'Italia - Lazio



## Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Bassa	

Gli spaghetti cacio e pepe sono un tipico primo piatto della tradizione romanesca, ma anche in Sicilia se ne faceva, e si continua a farne, largo uso: il formaggio, comunque è sicuramente stato nella storia dell'alimentazione, il **primo condimento** abbinato alla pasta, diffuso prima ancora dell'introduzione del pomodoro.

La ricetta degli spaghetti cacio e pepe è molto semplice ma, proprio per questo, la cura dei particolari deve essere maniacale per non rischiare di ottenere una semplice pasta condita con il formaggio.



## Ingredienti

>> Pecorino romano grattugiato 160 gr

>> Pepe nero macinato in abbondanza

>> Spaghetti 400 gr.

## Preparazione



Grattugiate il pecorino romano (1), e nel frattempo portate a ebollizione una pentola di acqua salata, quando l'acqua bolle versate gli spaghetti (2), scolateli al dente tenendo da parte qualche mestolo di acqua di cottura (3).



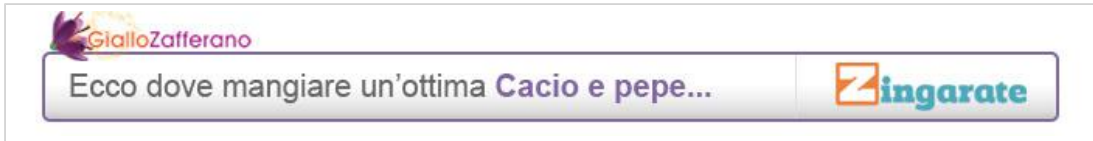
In una ciotola calda versate gli spaghetti ancora gocciolanti aggiungete un mestolo di acqua di cottura (4), il pecorino grattugiato (5) e mescolate bene (6),





secondo i gusti (7) e mantecate con cura fino a quando l'amido della pasta legherà il tutto e gli spaghetti risulteranno cremosi (8-9). Il segreto di un buon piatto di spaghetti cacio e pepe è il giusto equilibrio tra formaggio e acqua di cottura, gli ingredienti amalgamandosi dovranno formare una crema, tipica degli spaghetti cacio e pepe. Quindi se mescolando gli ingredienti noterete ancora la presenza di acqua di cottura, aggiungete ancora un po' di pecorino, se al contrario, gli spaghetti risulteranno troppo asciutti, versate ancora poca acqua di cottura, procedendo un po' alla volta fino ad ottenere la giusta consistenza. Una volta che il condimento si sarà amalgamato agli spaghetti, impiattate velocemente il tutto, preferibilmente utilizzando piatti da portata caldi. Completate con un'ultima spolverizzata di pepe macinato e servite velocemente.

unite quindi il pepe macinato



## Consiglio

E' importante **terminare la cottura** degli spaghetti cacio e pepe **nel tegame**, aggiungendo se necessario qualche mestolo dell'**acqua di cottura**, per permettere alla pasta di tirare fuori l'amido che mescolato con il pecorino formerà la **creminache** è la **caratteristica saliente** di questo semplice piatto.

Il **pecorino** che meglio si adatta a questa ricetta è quello **romano** che deve essere **sistagionato**, **ma non eccessivamente**.

## Curiosità

In tutto il **Settecento** il condimento più usato resta il **formaggio**, tant'è che nel 1787 lo scrittore **Goethe**, nel suo "*Viaggio in Italia*", scrive che a **Napoli** "i maccheroni si cuociono per lo più semplicemente nell'acqua pura e vi si grattugia sopra del formaggio, che serve ad un tempo di grasso e di condimento".