

Spaghetti cacio e pepe

Scritto da Cecilia da Roma

Venerdì 27 Giugno 2014 19:07 - Ultimo aggiornamento Venerdì 27 Giugno 2014 19:11

Questo è il vero segreto per cucinare l'unico cacio e pepe romano... rivendetevelo a caro prezzo

E ricordatevi che come tutti i piatti tipici romani, la regola è sempre quella:

Abbondate!

Non fate gli stitici

Preparazione 1 minuto

Cottura 9 minuti

Difficoltà bassa

Costo basso

Ingredienti per 4 persone (se siete in 2 basta dimezzare)

- 500 grammi di spaghetti, o se preferite rigatoni (io ho scelto Garofalo)
- 250 grammi di pecorino romano grattugiato
- pepe nero q.b. (quanto basta)

Preparazione

Spaghetti cacio e pepe

Scritto da Cecilia da Roma

Venerdì 27 Giugno 2014 19:07 - Ultimo aggiornamento Venerdì 27 Giugno 2014 19:11

Prendete una PADELLA ampia e piatta (si avete letto bene, non una pentola ma una padella), e vi consiglio di sceglierne una col fondo chiaro così è più facile vedere la situazione di cottura (...una volta ne ho usata una col fondo nero ed è stato un fiasco, e non ho avuto ancora la possibilità di cucinare di nuovo a quella mia amica per rifarmi...

Metteteci 3 dita di acqua se siete in 4 o 2 se siete in 2: è la giusta proporzione per la pasta, ma dipende ovviamente dalla qualità di pasta che avrete scelto (con relativo tempo di cottura).

Mettete a bollire l'acqua: se vi piace (o vi tranquillizza di più) aggiungete giusto un pizzichino piccolissimo di sale, ma anche senza va benissimo perché tanto il sapore lo darà tutto il cacio e il pepe.

Quando bolle aggiungete gli spaghetti interi (ecco perché la padella deve essere ampia) e lasciate bollire il tempo di cottura della pasta.

Cosa succede in questo momento?

La pasta sta rilasciando l'amido che andrà ad arricchire l'acqua rendendola un po' biancastra, ecco perché è importante scegliere una pasta di buon livello, se non ottimo: le migliori hanno più amido e rilasceranno più sapore. Piano piano quindi la pasta si cuocerà, e nel frattempo l'acqua si arricchirà di amido.

Quando ci sarà ancora un pochino di acqua (e qui sta l'abilità nell'aver scelto la giusta proporzione fra acqua, pasta col suo tempo di cottura e padella) spegnete il fuoco.

In due momenti diversi verserete il pecorino e il pepe: dividete il cacio in due parti e versatene una prima parte aggiungendo una buona manciata di pepe, e poi girate. Successivamente aggiungete il resto del pecorino e se volete aggiungete un pochino di pepe (dipende dai gusti ovviamente).

Spaghetti cacio e pepe

Scritto da Cecilia da Roma

Venerdì 27 Giugno 2014 19:07 - Ultimo aggiornamento Venerdì 27 Giugno 2014 19:11

Tutto questo deve essere fatto velocemente e il risultato deve essere una pasta NON collosa e neanche brodosa: so che non sono gran che come foto, ma circa quello che vedete deve essere l'effetto visivo...

L'odore è delle caciotte romane, e per il sapore... cercate di non divorarlo troppo in fretta e di non fare troppi bis

Come servire

In un piatto da portata ampio, servire SUBITO gli spaghetti ancora caldi in scodelle alte (così da mantenere il calore): accompagnate con quello che volete bere... so' bboni co' tutto!

Bona magnata!!!



Spaghetti cacio e pepe

Scritto da Cecilia da Roma

Venerdì 27 Giugno 2014 19:07 - Ultimo aggiornamento Venerdì 27 Giugno 2014 19:11

