

Roma Cacio e Pepe

Toplam 17 dk

Hazırlama · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Kolay

~565 kcal

Açılış 7/10

Cacio e pepe, spagettiyi pecorino romano, bol karabiber ve nişastalı makarna suyuyla parlak sosla bağlayan Roma klasiğidir.

Malzemeler

- 220 gr Spagetti
- 80 gr Pecorino romano
- 2 çay kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 su bardağı Makarna suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Spagettiye tuzlu kaynar suda paketten 2 dakika kısıp haşlayın.
2. Karabiberi tavada 1 dakika kokusu çıkana kadar sızdırın.
3. Tavaya tereyağı ve yarım su bardağı makarna suyu ekleyin.
4. Makarnayı tavaya alıp nişastalı suyla 1 dakika çevirin.
5. Ocağı kapatıp pecorinoyu azar azar ekleyerek sosu bağlayın.
6. Gerekirse makarna suyuyla açılmemesi için hemen tabaklayın.

PÜF NOKTASI

Peyniri ocak kapalıyken eklemek sosun topaklanmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze çekilmiş karabiberle bekletmeden servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt