



Cacio e Pepe

Σπαγγέτι cacio e pepe

Υλικά:

60g ελαιόλαδο
1κ.γ. χοντροσπασμένο πιπέρι
2-3 κ.σ. νερό από αυτό που
έβραζαν τα ζυμαρικά
55g πεκορίνο
30g βούτυρο τρούφας
225g σπαγγέτι al dente
αλάτι

Εκτέλεση

1. Σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό που βράζει καλά ρίχνουμε τα σπαγγέτι και τα μαγειρεύουμε σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, ενώ ανακατεύουμε ανά περιόδους ώστε να μην κολλήσουν.
 2. Χτυπάμε ελαφριά το πιπέρι στο γουδί.
 3. Σε ένα τηγάνι ρίχνουμε το ελαιόλαδο και σωτάρουμε το πιπέρι για 2-3 λεπτά.
 4. Στη συνέχεια ρίχνουμε το νερό από τα μακαρόνια, τρίβουμε το μισό πεκορίνο και προσθέτουμε το βούτυρο τρούφας.
 5. Μόλις λιώσει το βούτυρο και δέσει η σάλτσα προσθέτουμε τα μακαρόνια, αλάτι και ανακατεύουμε.
 6. Σερβίρουμε τρίβοντας το υπόλοιπο πεκορίνο, πιπέρι και λίγο βούτυρο.
-

