Linguine Cacio e Pepe



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Fideos linguine: 200 Gramos
Mantequilla: 2 cdas
Queso Pecorino: 150 Gramos
Crema de leche: 50 cc
Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal, cocinar los fideos linguine.
- Mientras tanto, en un bol, mezclar la *mantequilla*, el queso pecorino rallado y pimienta a gusto.
- Añadir 2 cucharones del agua de cocción.
- Incorporar los fideos cocidos al dente y mezclar bien para emulsionar la salsa con la pasta.
- Agregar la *crema* de leche y continuar mezclando.
- Servir en un plato con queso pecorino rallado por encima y terminar con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/linguine-cacio-e-pepe