

# 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>