Spaghetti Caccio e Pepe



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Manteca: 50 Gramos
Queso Pecorino: 50 Gramos
Sal: c/n
LimÃ³n para su jugo: 1/2 Unidad
Pimienta Negra: 1 Puñado
Queso Reggianito: 150 Gramos
Spaghetti NÂ°5: 400 Gramos

Preparación de la Receta

- Cocinar spaghetti en abundante agua hirviendo con sal hasta que estén al dente.
- Mientras se cocina la pasta, machacar pimienta negra en grano y llevar a una sartén con *jugo* de *limón*, aceite de oliva, *manteca*, 1 cucharón de agua de cocción y la pasta recién colada.
- A fuego medio y cuando la *manteca* esté fundida agregar queso reggianitto rallado (una mitad grueso y la otra rallado fino) y mezclar bien.
- Añadir queso pecorino rallado fino y seguir revolviendo hasta fundir e integrar.
- Servir con queso pecorino y reggianitto por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-caccio-e-pepe