

# Spaghetti Caccio e Pepe

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 1 Chorrillo

**Manteca:** 50 Gramos

**Queso Pecorino:** 50 Gramos

**Sal:** c/n

**Limón para su jugo:** 1/2 Unidad

**Pimienta Negra:** 1 Puñado

**Queso Reggianito:** 150 Gramos

**Spaghetti N°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>