

## Pasta con cacio e pepe

### Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 30 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 546 Kcal

### Ingredienti:

- 400 g spaghetti
- 200 g pecorino romano
- q.b. pepe nero
- q.b. olio di oliva extravergine
- q.b. sale



### Preparazione

Cuoci la pasta in abbondante acqua con poco sale e scolala piuttosto al dente (circa due minuti prima della fine cottura).

Mettere un filo d'olio in una padella capiente e scaldalo un po' quindi aggiungere gli spaghetti e la crema di pecorino. Fare saltare la pasta in padella aggiungendo acqua di cottura calda e mescolando bene.

Condire con abbondante pepe macinato fresco.

Girare bene il tutto e servire velocemente perché gli spaghetti cacio e pepe vanno mangiati caldissimi.