



Spaghetti cacio e pepe



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram spaghetti (De Cecco)
200 gram pecorino romano (Galbani)
1 snuifje zwarte peper
3 eetlepels olijfolie (Filippo Berio)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2.** Rasp ondertussen de pecorino romano in een kom. Voeg de versgemalen zwarte peper toe.
- 3.** Voeg 5 eetlepels van het kookvocht van de spaghetti bij de kaas en roer tot je een romig mengsel hebt.
Hou een pollepel van het kookvocht apart. Giet de spaghetti af.
- 4.** Verhit de olijfolie in een pan. Voeg de spaghetti en het kaasmengsel toe. Roer goed om. Voeg eventueel wat extra kookvocht toe als de spaghetti te droog dreigt te worden.
- 5.** Serveer onmiddellijk.