



" Cette recette c'est trois ingrédients, et rien d'autre! Alors pour la réussir, il faut choisir des produits de qualité Bomba Atomica. "

Simone

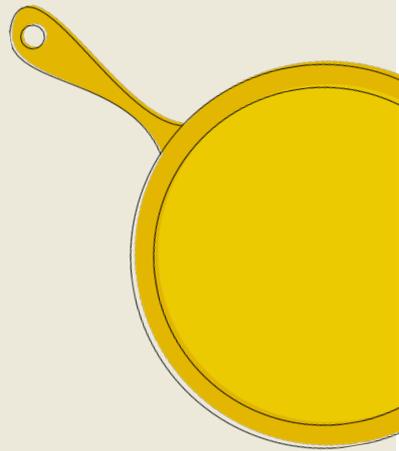
CACIO E PEPE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 440 g** de spaghetti artisanales*
- 8 à 14 g** de baies de poivre sauvage (selon votre goût et l'intensité du poivre)
- 8 à 14 g** de pecorino*
- 20 g** de beurre

* retrouvez le produit dans l'épicerie



PRÉPARATION

1. Préparer tous les ingrédients sur le plan de travail : concasser les baies de poivre au mortier (à défaut sur une planche en l'écrasant avec le fond d'une poêle) et râper le pecorino finement.

 *Vous pouvez réduire la dose de pecorino en le remplaçant par du parmesan si le pecorino est trop fort à votre goût.*

2. Mettre l'eau de cuisson des spaghetti à bouillir avec 5/6 g de sel par litre d'eau. Lorsque l'eau bout, cuire les pâtes pendant la moitié du temps indiqué sur le paquet.

3. Faire fondre une noix de beurre dans une grande poêle et y jeter les 3/4 du poivre concassé. Cuire à feu doux pour infuser le beurre des saveurs du poivre.

4. Ajouter 2 ou 3 louches d'eau de cuisson des pâtes dans la poêle pour arrêter la cuisson du beurre et allonger la sauce.

5. Ajouter les spaghetti pré-cuits en les récupérant dans la casserole à l'aide d'une pince. Garder l'eau de cuisson à disposition.

 *Il s'agit de continuer la cuisson des pâtes un peu à la manière d'un risotto en ajoutant ensuite petit à petit de l'eau de cuisson des pâtes jusqu'à la cuisson souhaitée.*

6. Continuer la cuisson des spaghetti tout en goûtant régulièrement.

7. Dès que les pâtes sont prêtes, stopper la cuisson et laisser refroidir légèrement la poêle de spaghetti.

8. Ajouter le pecorino en pluie sur les spaghetti tout en mélangeant « à la vague ». Si besoin ajuster l'équilibre eau de cuisson et fromage : les spaghetti doivent être baveuses.

9. Dresser dans des assiettes creuses. Arroser les spaghetti de la sauce restante, poivrer puis saupoudrer de pecorino râpé.

CLUB
CASA ZANONI