

depeperwinkel

pasta cacio e pepe

100 g pecorino romana kaas
2 eetl **zwarte voatsiperifery**-korrels
200 gram spaghetti of bucatini no 6
zout



Rasp de Pecorino fijn en zet deze apart, op kamertemperatuur.
Maal de voatsiperifery peperkorrels vrij grof, in een pepermolen of in een vijzel.

Breng de pasta aan de kook. Gebruik een kleine pan, met niet teveel water, zodat het water verza-
digd is met vrijkomend zetmeel. Het zetmeelrijke kookvocht gebruik je om een romige saus te
maken. Dat gaat als volgt:

*Terwijl de pasta nog gaart, rooster je de voatsiperifery in een droge pan. Geen olie toevoegen!
Wanneer de peper zijn aroma's vrij geeft, blus je de peper met wat kookvocht uit de pastapan. Neem de
pan niet van het vuur!*

*Voeg er onmiddellijk een pollepel heet kookvocht aan toe en vrijwel alle geraspte pecorino.
Smelt de kaas in het hete pepervocht, fiks kloppend met een garde. Het resultaat moet een vrij dikke,
romige kaassaus zijn. Voeg er zo nodig nog een beetje kookvocht aan toe.*

Zodra de pasta (bijna) beetgaar is, neem je de pasta met een tang uit het kookvocht en voegt de
pasta toe aan de pan met de kaassaus. Roer de pasta door de saus tot deze romig en glanzend is en
de pasta beetgaar, al dente. Maak de pasta tenslotte op smaak met wat zout.

Serveer de pasta direct, bestrooid met de resterende pecorino-rasp.