

Alessandro Borghese Kitchen Sound, un grande cacio e pepe nel cartoccio

borghese-14-693f63b0

CACIO E PEPE NEL CARTOCCIO

(Costo € - Tempo 20' - Difficoltà #)

Ingredienti:

400g di tonnarelli

200g di pecorino romano grattugiato

10g di pepe nero

Sale grosso q.b.

Parmigiano grattugiato q.b.

Acqua q.b.

Preparazione:

Porta a bollire l'acqua per la pasta. Aggiusta di sale.

Cala i tonnarelli.

A parte, grattugia il parmigiano e incorporalo al pecorino. Aggiungi il pepe macinato e 1 o 2 mestoli di acqua di cottura mischiata con acqua a temperatura ambiente. Amalgama bene il tutto aiutandoti con una frusta fino a creare una crema.

Scola la pasta e mantecala con la crema.

Gustati la cacio e pepe in porzione abbondante!

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno