

# Les pâtes cacio e pepe



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

10 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 200g de pâtes (soit des spaghettis, soit des petites pâtes type coquillettes)
- 75g de pecorino romano râpé (c'est meilleur si vous le râpez vous-même au dernier moment)
- 1 cuillère à soupe de poivre moulu
- 1 petite louche d'eau de cuisson des pâtes



Dans une casserole remplie d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps, râpez le pecorino romano dans un bol et ajoutez le poivre moulu.

Juste avant la fin de cuisson des pâtes, récupérez une petite louche d'eau de cuisson et versez-la dans le bol contenant le fromage et le poivre.

Mélangez énergiquement avec une fourchette jusqu'à obtenir une texture crémeuse.

Égouttez les pâtes et remettez-les dans la casserole.

Versez la sauce par dessus et mélangez.

Servez vite pour déguster ce plat bien chaud.