



Cacio e pepe monoporzione al GranMix al Pecorino Ferrari



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g di spaghetti
1 busta di GranMix al Pecorino Ferrari
pepe di Sarawak
pepe di Timut
pepe di Sichuan

IN QUESTA RICETTA



GranMix Pecorino

PREPARAZIONE (35 MINUTI)

- 1.**
Pesta i grani di pepe nel mortaio o su un tagliere con un batticarne, tostali in una padella antiaderente per circa 10 minuti e lasciali raffreddare.
- 2.**
Cuoci gli spaghetti al dente in acqua salata, non troppo abbondante. Nel frattempo riunisci in una ciotola metà del pepe tostato, metà busta di GranMix al Pecorino Ferrari e acqua di cottura quanto basta (1/2 cucchiai) e mescola bene per ottenere una crema senza grumi.
- 3.**
Scola la pasta, trasferiscila nella ciotola, unisci il pepe e il GranMix al Pecorino Ferrari rimasti tranne una presa di entrambi e mescola immediatamente in modo che il condimento si amalgami e si distribuisca bene. Spolvera con formaggio e pepe tenuti da parte e servi subito in tavola.