



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 cucchiari) 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.