



Spaghetti cacio e pepe (Lazio) - [Visualizza sul sito di cucinella](#)

primi piatti - pecorino - pepe - Lazio

Ingredienti per 4 persone

400gr spaghetti

200gr pecorino romano non molto stagionato grattugiato o Cacio

olio extravergine

Molto pepe in grani macinato grosso al momento o
in alternativa usa: Pepe nero dell'Italpepe
sale

In una terrina grande mescolare l'olio, il pecorino (o cacio), il pepe macinato grosso.
cuocere gli spaghetti in acqua salata, scolarli non completamente lasciandoli leggermente brodosi.
Mescolare velocemente il tutto e servire.

eCucinando.it