

Linguine Cacio E Pepe

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Mescolare il pecorino grattugiato e il pepe nero. Scolare le linguine al dente, versarle in una terrina, condirle con il formaggio e il pepe e mescolare con cura. Aggiungere l'olio e due o tre cucchiaini dell'acqua di cottura. Servire subito.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Linguine
120 G Formaggio Pecorino Sardo
4 Cucchiaini Olio D'oliva
1 Cucchiaino Pepe Nero Macinato Grosso
Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.