

Tonnarelli caccio e pepe



Ricetta per cinque persone

750 g di tonnarelli freschi

300 g di pecorino romano

Pepe nero q.b.

750 ml di acqua

Sale quanto basta

In un tegame mettiamo l'acqua con i tonnarelli, copriamo con MC, mettiamo a fiamma alta e facciamo cuocere fino a quando l'acqua bolle. A questo punto abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per circa sette minuti.

Nel frattempo in una terrina mettiamo dentro 250 g di pecorino romano abbondante, pepe nero e mescoliamo. Con un mestolo prendiamo un po' di acqua dalla cottura della pasta, versiamo un po' per volta nella terrina e mantecando il formaggio andiamo a formare la crema.

Passato il tempo spegniamo il gas e versiamo la crema all'interno del tegame, mantechiamo il tutto, impiantiamo, decoriamo a piacere con il restante pecorino che ci siamo lasciati e il pepe nero.

Paolo Fugali