

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Tonnarelli cacio e pepe

Strawberry · Tuesday, May 26th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

400gr tonnarelli

- 70gr pecorino romano grattugiato
- 50 gr pecorino romano
- sale pepe

Preparazione:

Fate cuocere i tonnarelli in acqua salata, scolateli al dente e filtrate l'acqua di cottura. Trasferite i tonnarelli in una terrina calda (magari versate dell'acqua calda nella terrina e lasciarla per alcuni minuti), cospargete di pecorino romano grattugiato, aggiungete un mestolo di acqua che avete filtrato, mescolate con un cucchiaino di legno, disponete i tonnarelli in un piatto da portata, cospargete con un abbondante macinata di pepe e servite con il pecorino ridotto a scaglie.

This entry was posted on Tuesday, May 26th, 2015 at 6:01 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.