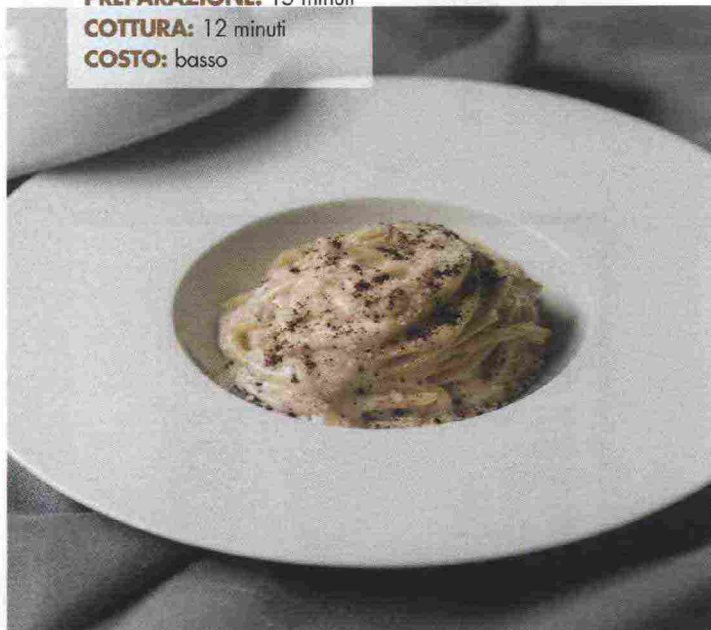


PERSONE: 4
DIFFICOLTÀ: facile
PREPARAZIONE: 15 minuti
COTTURA: 12 minuti
COSTO: basso



GLI SPAGHETTI CACIO E PEPE DI ALESSANDRO BORGHESE

INGREDIENTI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
ARMANDO **500 g**
PECORINO ROMANO
GRATTUGIATO **110 g**
PARMIGIANO REGGIANO
STAGIONATO **80 g**
PEPE AROMATICO
DELLA TASMANIA IN GRANI
SALE

PREPARAZIONE

Pasta Armando accompagna quotidianamente la creatività dello chef Alessandro Borghese nella realizzazione di ricette a base di pasta. La partnership con lo chef è nata dalla condivisione di un messaggio comune verso lo stesso mondo, quello di chi cerca i prodotti migliori e materie prime di qualità. Ecco la sua ricetta per gli spaghetti "cacio e pepe". Portate a bollore l'acqua in una pentola capiente e salatela. Versate gli spaghetti alla chitarra Armando e fateli cuocere. Nel frattempo, in un pestello pestate i grani di pepe aromatico fino a ottenere una polvere granulosa. Poi versate in una ciotola il Pecorino romano e il Parmigiano reggiano, mescolateli e unite un paio di cucchiari dell'acqua dove bolle la pasta. Amalgamate rapidamente fino a formare una crema e unite il pepe. Scolate bene la pasta, unitela alla crema di formaggi e pepe, mescolate e servitela ben calda. Decorate con qualche grano di pepe intero e una spolverata di formaggio.

