



# Spaghetti cacio e pepe



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

250 grammes de spaghetti (De Cecco)  
200 grammes pecorino romano (Galbani)  
1 pincée poivre noir du moulin  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive (Filippo Berio)

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les spaghettis en suivant les instructions sur le paquet.
- 2.** Pendant ce temps, râpez le Pecorino Romano dans un bol. Ajoutez le poivre noir du moulin.
- 3.** Ajoutez 5 cuillères à soupe de l'eau de cuisson des spaghettis dans le fromage et mélangez jusqu'à obtenir un mélange crémeux.  
Réservez une louche d'eau de cuisson. Égouttez les spaghettis.
- 4.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez les spaghettis et le mélange au fromage. Mélangez bien. Ajoutez un peu d'eau de cuisson si les spaghettis deviennent trop secs.
- 5.** Servez immédiatement.