

# CACIÒ E PEPE

---

## PREPARACIÓN

5 minutos

## COCCIÓN

15 minutos

## PARA

4

---

## INGREDIENTES

400 g pasta bucatini o rigatoni  
150 g Pecorino romano rallado  
10 g pimienta negra entera o recién molida

## INSTRUCCIONES

- En una sartén poner la pimienta molida y tostarla unos segundos.
  - En un bol aparte mezclar el queso con unos 100 g de agua a 55°-60°C (no más de 65°) y reservar.
  - Escurrir la pasta muy al dente, reservando un poco del agua de cocción.
  - Añadir el agua de cocción a la sartén con la pimienta negra (unos 30 ml de agua cada 100 g de pasta) añadir la pasta y saltear a fuego vivaz hasta que llegue a cocción. El agua de más debería absorberse toda.
  - En un bol mezclar la pasta con la crema de Pecorino y servir.
-