



Spaghetti Cacio e Pepe

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Världens enklaste pastarätt. Ost och peppar, helt enkelt.

Om det är sent på kvällen och du är sugen på något gott, enkelt och snabbt att laga så är detta du söker efter!

#Cheffraimansmat - Klicka på länken för att komma till min instagram.



INGREDIENSER

1 paket spaghetti
40 gram färskrivet parmesanost
2 msk olivolja
2 st äggulor
grovmald svartpeppar
salt efter smak

GÖR SÅ HÄR

1

Koka pasta al dente. Häll av 99% av vattnet. Tillsätt äggulor, parmesanost, olivolja och massa grovmald svartpeppar. Rör om väl. Klart. Servera i en djup skål och sätt dig i soffan och kolla på en serie! Smaklig måltid!