PASTA

Cacio e Pepe

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **20 min** Portioner: **2**

20

Denna pasta med svartpeppar & ost är ljuvlig att äta som den är, rakt upp och ner ;) Inte nog med att den är god den är hur lätt som helst att göra. Vitlök tillhör inte en riktig Cacio e Pepe men i detta receptet har jag haft i lite grann. Hoppas du gillar den

INGREDIENSER

2 portioner pasta
1/4 dl olivolja
1 tsk krossad svartpeppar
1 1/2 dl riven pecorino romano ost
havssalt
2 dl pastavatten
1 pressad vitlöksklyfta
Servering
salt & svartpeppar efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. Koka pastan enligt anvisning på paketet, men ta bort den från värmen när det är 2 minuter kvar att koka den.
Värm upp en stekpanna på medel värme, häll i oljan och svartpepparn.
Låt det fräsa på svag värme en liten stund. Pressa i vitlöksklyftan, rör runt.
Tillsätt pastavattnet i pannan. Ta upp pastan från kastrullen när den är nästan klar och lägg ner den i pannan med peppar & vitlök.
Rör runt pastan tills nästan allt vatten absorberats.
Tillsätt osten lite i taget och rör runt. Om det börjar bli torrt tillsätter du mer av pastavattnet.
När osten smält samman med pastan och blivit krämig smaka av, tillsätt havssalt efter smak & dra över ett par varv med svartpepparkvarnen sedan är det dags att servera.