



Cacio e Pepe

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



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.