fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Cacio e pepe bez cukru - przepis

Woda z makaronu pomaga połączyć ser z masłem. Pieprz podgrzewamy przed dodaniem spaghetti.

Czas przygotowania: 5 min

Czas całkowity: 15 min

Porcje: 2 porcje

Składniki

Makaron

- 200 g bucatini lub spaghetti
- 25 g masła
- 2 łyżeczki ziaren czarnego pieprzu, rozgniecionych, lub 1 łyżeczka świeżo mielonego
- 50 g pecorino lub parmezanu, drobno startego
- woda, sól

Przygotowanie krok po kroku

Przygotowanie

1. Gotuj makaron w osolonym wrzątku 2 minuty krócej, niż podaje opakowanie. Równolegle rozpuść masło na średniej patelni, na małym ogniu. Dodaj pieprz, podgrzewaj kilka minut.

2. Odcedź, zachowując 200 ml wody. Dodaj makaron i 100 ml wody do masła, krótko podrzuć. Równomiernie rozsyp ser. Nie mieszaj przez 30 sekund, aż się rozpuści; potem mieszaj i podrzucaj do uzyskania gładkiego sosu. W razie potrzeby rozluźnij resztą wody. Podawaj od razu z pieprzem.

Źródło przepisu: https://www.bbcgoodfoodme.com/recipes/cacio-e-pepe/