

Cacio e Pepe (Sir i Biber)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gpaste, (tagliolini, bucatini, ili špageti)
- so
- **3 kašike** neslanog maslaca, kocke
- **1 kašičica** sveže mlevenog crnog bibera
- **3/4 šolje** rendanog Grana Padano ili Parmesan
- **1/3 šolje** rendanog Pecorino

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prokuvati litru i po vode. Posolite; dodati skuvati po upuststvu sa pakovanja. Ocedite, sacuvajte 3/4 šolje vode u kojoj ste kuvali pastu. U međuvremenu, rastopite 2 kašike maslaca. Dodajte biber i kuvajte, okrecuci posudu, oko 1 minute. Dodajte 1/2 šolje tecenosti. Dodajte pastu i preostali maslac. Smanjite temperaturu i dodajte Grana Padano, mešajte. Sklonite sa šporeta; dodajte Pecorino, mešajuci dok se ne otopi sir. (Dodajte još vode iz paste ako sos izgleda suv.)

Savet

Jedan veoma popularan italijanski recept, koji na oko izgleda lak jer ima veoma malo sastojaka. Mogu vam reći da ako se pridržavate recepta bićete iznenadjeni krajnjim rezultatom.