

Μακαρονάδα με σάλτσα τυριού και πιπέρι, casio e pepe αλά ελληνικά

Αυτή η μακαρονάδα είναι ότι πιο απλό και ότι πιο νόστιμο μπορείτε να φάτε. Τη δοκίμασα πρώτη φορά στη Ρώμη και ομολογώ ότι με άφησε έκπληκτη. Εδώ σας την παρουσιάζω με την ελληνική εκδοχή της, αλλά μπορείτε φυσικά να τη φτιάξετε και με πεκορίνο ρομάνο και παρμεζάνα, που χρησιμοποιούνται στην ιταλική συνταγή. Δοκιμάστε την, είναι φανταστική!

Τι θα χρειαστείτε

1 πακέτο μακαρόνια

2-3 κ.σ. βούτυρο ή μαργαρίνη

12 κ.σ. αλμυρό κεφαλοτύρι ή πεκορίνο Αμφιλοχίας

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μακαρονάδα με σάλτσα τυριού και πιπέρι, cascio e pepe αλά ελληνικά

Εκτέλεση συνταγής

Βράζουμε τα μακαρόνια σε μικρότερη ποσότητα νερού από ότι συνήθως, γιατί χρειαζόμαστε το άμυλο που θα βγάλουν για να δέσει όμορφα η σάλτσα μας. Τα σβήνουμε όταν είναι αλ ντέντε (al dente), δηλαδή να κρατάνε λίγο. Δεν τα σουρώνουμε!-

Σε βαθύ μεγάλο τηγάνι βάζουμε 1 κουταλιά βούτυρο ή μαργαρίνη να λιώσει και ρίχνουμε μπόλικο φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Μόλις αρχίσει να μωσχομυρίζει το πιπέρι, με τη βοήθεια μιας πιρούνας,-βάζουμε στο τηγάνι τα μακαρόνια με λίγο από το νερό τους. Βάζουμε και το υπόλοιπο βούτυρο. Ρίχνουμε το τυρί και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε λίγο ακόμα από το ζεστό νερό όπου έβρασαν τα μακαρόνια, να δημιουργηθεί μια τυρένια κρεμώδης σάλτσα.

Αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε κι άλλο πιπέρι και ανακατεύουμε. Σερβίρουμε αμέσως με έξτρα φρεσκοτριμμένο πιπέρι!

Μακαρονάδα με σάλτσα τυριού και πιπέρι, cascio e pepe αλά ελληνικά

Βήμα προς Βήμα

1

Βράζουμε τα μακαρόνια σε μικρότερη ποσότητα νερού από ότι συνήθως, γιατί χρειαζόμαστε το άμυλο που θα βγάλουν για να δέσει όμορφα η σάλτσα μας. Τα σβήνουμε όταν είναι αλ ντέντε (al dente), δηλαδή να κρατάνε λίγο. Δεν τα σουρώνουμε!-

2

Σε βαθύ μεγάλο τηγάνι βάζουμε 1 κουταλιά βούτυρο ή μαργαρίνη να λιώσει και ρίχνουμε μπόλικο φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Μόλις αρχίσει να μωσχομυρίζει το πιπέρι, με τη βοήθεια μιας πιρούνας,-βάζουμε στο τηγάνι τα μακαρόνια με λίγο από το νερό τους.

3

Βάζουμε το υπόλοιπο βούτυρο να λιώσει.

4

Ρίχνουμε το τυρί και ανακατεύουμε.

5

Προσθέτουμε λίγο ακόμα από το ζεστό νερό όπου έβρασαν τα μακαρόνια, να δημιουργηθεί μια τυρένια κρεμώδης σάλτσα. Αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε κι άλλο πιπέρι και ανακατεύουμε.

6

Σερβίρουμε αμέσως με έξτρα φρεσκοτριμμένο πιπέρι! Καλή όρεξη!