

Ele está entre os mais básicos, mais simples massas existe, e de repente na moda para arrancar.

Por quê?

Porque quando feito direito, ele é incrível.

Destaque em:

Perfeito Para Massa, adicionar água e Stir A vigorosa.



#### Ingredientes

Sal

1 ½ xícaras de raspas de Pecorino Romano, além de mais para varredura concluída

prato

1 xícara de raspas de queijo Parmigiano Reggiano

1 colher de sopa de pimenta do reino, além de mais para terminar o prato

¾ tonnairelli libra ou outra pasta longa como linguine ou spaghetti

Bom azeite

#### Preparação

Coloque uma panela de água salgada para ferver. Em uma tigela grande, misture os queijos e pimenta do reino; puré com água fria o suficiente para fazer uma pasta grossa.

Espalhe a pasta uniformemente na tigela.

Uma vez que a água está fervendo, adicione o macarrão.

O segundo antes de ser perfeitamente preparados (prová-lo com frequência, uma vez que começa a amolecer), use pinças para transferir imediatamente para a tigela, reservando uma xícara ou menos de água do cozimento.

Mexa vigorosamente para revestir a massa, adicionando uma colher de chá ou dois de azeite e um pouco do cozimento da massa de água para diluir o molho, se necessário.

O molho deve agarrar-se a massas e ser cremoso, mas não aguado.

Placa e poeira cada prato com pecorino e pimenta adicional.

Sirva imediatamente.

<http://cooking.nytimes.com/recipes/1017304-cacio-e-pepe>

31 Janeiro de 2015

Mkmouse