



Spaghetti cacio e pepe

De simpelste maar tegelijk lastigste Romeinse pasta: enkel pecorino romano, versgemalen zwarte peper en pastawater tot een zijdezachte, romige saus. Puur genieten van drie ingrediënten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

400 g spaghetti
150 g pecorino romano, fijn geraspt
2 tl versgemalen zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereidingswijze

- 1.** Breng een ruime pot water aan de kook. Voeg minder zout toe dan gewoonlijk, want de pecorino is van nature erg zout.
- 2.** Kook de spaghetti volgens de verpakking beetgaar (al dente).
- 3.** Rooster ondertussen de versgemalen zwarte peper 1 minuut droog in een brede pan op middelhoog vuur tot hij geurt.
- 4.** Schep circa 250 ml pastawater apart voordat je de pasta afgiet.
- 5.** Meng in een hittebestendige kom de geraspte pecorino met 3 tot 4 eetlepels lauwwarm pastawater en roer tot een gladde, dikke pasta zonder klonten.
- 6.** Giet de pan met de geroosterde peper los met een scheutje pastawater en laat kort sudderen.
- 7.** Voeg de afgegiete spaghetti toe aan de pan en meng goed.
- 8.** Haal de pan van het vuur. Roer de pecorino-pasta erdoor en meng krachtig met een tang of vork. Voeg beetje bij beetje pastawater toe, steeds een scheutje tegelijk, en blijf roeren tot de saus romig en glanzend is.
- 9.** Serveer meteen op voorverwarmde borden met wat extra geraspte pecorino en versgemalen zwarte peper erover.

Tip

Laat het pastawater nooit te heet zijn wanneer je de pecorino erbij voegt: te veel hitte doet de kaas schiften en klonteren. Haal de pan altijd van het vuur voor je de kaaspasta erdoor mengt en werk snel.

Lekker met

Een knapperig stuk ciabatta of focaccia om de saus op te deppen.

Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Frascati of een Vermentino past mooi bij de ziltige, pittige smaken van dit gerecht.