Tonnarelli cacio e pepe

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Per sfruttare al meglio le caratteristiche organolettiche del pepe è indispensabile utilizzare le bacche di pepe che andranno macinate, con l'apposito macina-pepe, solamente nel momento in cui verranno aggiunte alle pietanze. Tonnarelli cacio e pepe è una tipica ricetta romana, che ha come unici ingredienti per il condimento, il pecorino romano e il pepe nero. Questa ricetta si potrà realizzare con ogni formato di pasta, anche se quello che meglio si sposa con questo condimento sono senza alcun dubbio i tonnarelli, pasta lunga all'uovo a sezione quadrata di 2-3 millimetri. Ingredienti (4 persone)
Per i tonnarelli: 200 grammi di farina di grano duro, 200grammi di farina di grano tenero, 4 uova, 1 cucchiaino di olio, 1 pizzico di sale. Per la salsa: 200 grammi di pecorino romano grattugiato, pepe nero macinato al momento, acqua di cottura. Preparazione Per i tonnarelli: Nella farina setacciata e disposta a fontana, aggiungere le uova, l'olio ed un pizzico di sale, amalgamare prima le uova, quindi incorporare man mano tutta la farina fino ad ottenere un impasto omogeneo, quindi lasciar riposare dentro un canovaccio per trenta minuti. Passato questo tempo stendere la pasta dello spessore di 2-3 millimetri circa e farla riposare per un'altra mezz'ora. Originariamente questo formato di pasta si realizzava con l'ausilio di un telaio con dei fili d'acciaio paralleli sui quali si appoggiava la sfoglia e, premendo, si ottenevano i tonnarelli. Non avendo ora a disposizione questo strumento, si procederà con il classico metodo, cioè si arrotolerà la sfoglia su se stessa a formare un cannolo, quindi si taglieranno i tonnarelli di 2-3 millimetri di larghezza, come lo spessore della sfoglia, in modo da ottenere una sezione quadrata. Cuocere i tonnarelli in abbondante acqua, non particolarmente salata, poiché il condimento è particolarmente sapido, aggiungere un filo di olio per evitare che la pasta si attacchi. Per la salsa: In un recipiente, abbastanza grande da poterci poi condire la pasta, stemperare il pecorino romano con dell'acqua di cottura. Aggiungere continuamente acqua di cottura bollente e lavorare con cura in modo da far sciogliere completamente il formaggio. Macinare abbondante pepe nero. Continuare a mescolare. Conservare dell'acqua di cottura per poterla aggiungere durante la fase finale. Quando la pasta sarà ben al dente, scolarla e condirla nel recipiente in cui avrete precedentemente sciolto il pecorino. Se necessario, per regolare i sapori e la cremosità, unendo altra acqua di cottura, pecorino e pepe Servire immediatamente in modo che la pasta non si freddi ed il formaggio non si raggrumi. Cristina Orlandi www.cosacucino.it