



Tonnarelli cacio e pepe

Tipico piatto della cucina romana, molto profumato e dal gusto intenso. La ricetta si basa su pochissimi semplici ingredienti: pepe nero e pecorino romano, pochissimo sale (il condimento è molto saporito) e niente olio. Poi tonna-

relli (una pasta all'uovo a sezione quadrata) e tanta acqua di cottura che servirà a creare la crema di formaggio per il condimento. Richiede un po' di esperienza, poiché è molto complicato ottenere la giusta densità del condimento; il se-

greto è trovare la proporzione tra il formaggio e l'acqua di cottura.

Ingredienti (4 persone)

350 grammi di tonnarelli, 200 grammi di pecorino, q.b. di pepe nero, q.b. di acqua di cottura, q.b. di sale.

Preparazione

Cuocere i tonnarelli in abbondante acqua, non particolarmente salata, poiché il condimento è molto saporito, aggiungere nell'acqua un filo di olio per evitare che la pasta si attacchi. In un recipiente abbastanza capiente da poterci poi condire la pasta stemperare il pecorino romano grattugiato 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, unire altra acqua di cottura, pecorino e pepe nero.

Presentazione

Servire immediatamente i tonnarelli in modo che la pasta non si freddi e il formaggio non si rapprenda. Servire con una spolverata di pecorino e pepe nero. ■



WWW.ROSARIUM.IT



Simboli
di una fiera
appartenenza

Per informazioni: info@rosarium.it
Showroom: Granduca Gioielli - Perugia - Tel 075 505 8334



Via Degasperi 2 – 38075 Fiavè (TN) – tel.fax 0465 735018
www.genzianella.biz direzione@genzianella.biz

In una delle valli più aperte e soleggiate del Trentino, incastonato fra il lago di Garda e le Dolomiti di Brenta, si trova Fiavè. In questo "villaggio natura" ecco l'albergo Genzianella: camere con servizi privati, tv color, telefono e, alcune, balcone. Ampia sala ristorante con ricco buffet per il "buongiorno"; piatti tipici, vario buffet di verdure e scelta di dessert completano l'offerta per il palato. Inoltre, per momenti di distensione e allegria: sala giochi, bar, sala caminetto. A pochi minuti, le Terme di Comano, note già dall'antichità per le proprietà terapeutiche uniche nel loro genere per le malattie della pelle e del ricambio.

La famiglia Carli sarà contenta di offrire, anche a voi, la propria tradizionale ospitalità.