Spaghetti cacio e pepe



Ingredienser

♥ 300 g spagetti (helst av typen bucatini eller tonnarelli, se tips)
♥ salt til pastavannet
♥ 1 ts grovkvernet pepper (se tips)
♥ 30 g smør
♥ 200 g Pecorino Romano (se tips)

Servering:
♥ litt ekstra grovkvernet pepper
♥ ekstra Pecorino Romano (se tips)

Fremgangsmåte

Kok bucatini (eller vanlig spagetti) i godt saltet vann som anvist på pakken, men la det stå igjen 1 - 2 minutter av koketiden.

Ha imens grovkvernet pepper og smør i en stekepanne. Varm opp slik at pepperet blander seg godt med det smeltede smøret og du virkelig får frem pepperaromaen.

Når pastaen er nesten ferdig kokt, løftes den over i stekepannen med smørpepperet (spar på pastavannet!). Tilsett også litt av pastavannet (ca. en halv øse). Varm opp og rør slik at pastaen blander seg godt med smørpepperet.

Riv pecorino-osten så finkornete som mulig (jeg bruker food processor), og så kommer trikset: I stedet for å ha osten rett i pannen med pastaen, ha osten først i en bolle og tilsett noen spiseskjeer av det varme pastavannet. Mos sammen med en gaffel til en tykk, kornete grøt.

Ha dette så over pastaen i stekepannen. Tilsett også litt mer pastavann. Varm opp på middels varme og rør forsiktig. Meningen er nå at ostemassen sakte skal smelte sammen med pastavannet og danne en kremete saus. Pastaen skal ikke bli tørr, så tilsett litt mer pastavann underveis dersom du synes det trengs (tilsett heller litt og litt pastavann av gangen enn for mye).

Når all ost har smeltet, er retten klar til å serveres.

Fordel i skåler og server med mer pecorino og et lite ekstra dryss grovkvernet pepper.

Tips

♥ Vær litt forsiktig med mengden pepper. Denne retten skal smake pepper, men pepper skal ikke overdøve ostesmaken.

♥ Bruk pecorino og ikke parmesan. Det har mye å si for å få frem den autentiske smaken på denne retten.

♥ Bucatini er tykke spagetti som er hule inni. Bruk vanlig spagetti hvis du ikke får tak i dette.

♥ Kok pastaen i godt saltet vann og ikke alt for stor mengde vann. For å få god konsistens på sausen, er stivelsen i pastavannet viktig. Det er ikke meningen å tilsette salt i retten etterpå. Saltet kommer av at pastaen har trukket til seg saltvannet, og ved at det brukes en del pastavann i selve retten, i tillegg til at pecorino-osten er nokså salt.

♥ Følg fremgangsmåten særlig når det gjelder å blande pecorino med litt pastavann før du har osten sammen med pastaen. Det gjør at osten løser seg mye lettere opp og danner en saus med pastavannet. Jeg har her brukt food processor til å finmale osten, som går fint, men det er enda lettere å få osten til å sause seg dersom du finriver osten med microplane (fint rivjern).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/spaghetti-cacio-e-pepe