

CACIO E PEPE

Molho de Queijo e Pimenta do Reino



INGREDIENTES - 4 PORÇÕES

- 400 - 500 g espaguete
- 6 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de chá de grãos de pimenta do reino
- 2/3 xícara queijo Pecorino ralado finamente
- 1 e 1/2 xícara queijo parmesão ou Grana Padano ralado finamente
- sal

COMO FAZER

1. Cozinhe o espaguete em água salgada abundante, por 2 minutos a menos que o tempo especificado na embalagem. Reserve a água do cozimento.
2. No pilão ou em uma tábua, esmague os grãos de pimenta do reino.
3. Em uma panela grande (que caiba o espaguete cozido), derreta 4 colheres de sopa de manteiga. Junte os grãos de pimenta esmagados e cozinhe por cerca de 1 minuto.
4. Adicione 1 e 1/2 xícara da água do cozimento à panela e deixe ferver.
5. Junte o espaguete cozido e o restante da manteiga.
6. Reduza o fogo para baixo, acrescente o queijo parmesão e mexa até que esteja derretido.
7. Retire a panela do fogo, adicione o queijo Pecorino e mexa novamente até que o queijo esteja derretido, o molho aveludado e o espaguete *al dente*. Se necessário, junte mais um pouco da água do cozimento.
8. Sirva imediatamente adicionando uma dose extra de pimenta do reino e queijo.

Receita adaptada do site www.bonappetit.com