



Spaghetti cacio e pepe

Ingrédients

- 250 g de spaghetti à la farine de riz complet Bio et sans gluten Rustichella d' Abruzzo
- 160 g de fromage Pecorino Romano
- 1 citron vert
- Sel et poivre noir

Préparation

- Laver le citron vert, zester l'écorce et presser le jus.
- Porter l'eau salée à ébullition, y plonger les spaghetti.
- Les égoutter al dente.
- Dans un saladier, verser les spaghetti, le jus et les zestes de citron vert, le Pecorino Romano râpé, une louche d'eau de cuisson des pâtes et remuer.
- Poivrer et mélanger soigneusement jusqu'à ce que le fromage fonde et que les spaghetti aient une apparence crémeuse.
- Dresser les assiettes, poivrer et décorer de tranches de citron vert.
- Servir rapidement et très chaud.