

## ***Cacio e Pepe (Sir i Biber)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600** gpaste, (tagliolini, bucatini, ili špageti)
- so
- **3 kašike** neslanog maslaca, kocke
- **1 kašičica** sveže mlevenog crnog bibera
- **3/4 šolje** rendanog Grana Padano ili Parmesan
- **1/3 šolje** rendanog Pecorino

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Prokuvati litru i po vode. Posolite; dodati skuvati po upuststvu sa pakovanja. Ocedite, sacuvajte 3/4 šolje vode u kojoj ste kuvali pastu. U međuvremenu, rastopite 2 kašike maslaca. Dodajte biber i kuvajte, okrecuci posudu, oko 1 minute. Dodajte 1/2 šolje tecenosti. Dodajte pastu i preostali maslac. Smanjite temperaturu i dodajte Grana Padano, mešajte. Sklonite sa šporeta; dodajte Pecorino, mešajuci dok se ne otopi sir. (Dodajte još vode iz paste ako sos izgleda suv.)

### **Savet**

Jedan veoma popularan italijanski recept, koji na oko izgleda lak jer ima veoma malo sastojaka. Mogu vam reći da ako se pridržavate recepta bićete iznenadjeni krajnjim rezultatom.