

## Ricetta pasta cacio e pepe

### Preparazione pasta cacio e pepe

#### Per la pasta fresca

1. Disporre la farina a fontana su di una spianatoia, mettere al centro le uova ed il sale. Lavorare fino a quando l'impasto risulterà liscio, omogeneo e dalla consistenza media, occorreranno circa 15'.
2. Coprire la pasta con pellicola e farla riposare in un luogo fresco per almeno 30', affinché perda l'elasticità della lavorazione.
3. Stendere la pasta col mattarello (o alla macchina tirasfoglia) fino ad ottenere una sfoglia dello spessore pari alla distanza tra i fili della chitarra, in genere è di 3 mm.
4. Tagliare la sfoglia in strisce rettangolari poco più piccole della chitarra, quindi adagiarle sulle corde dello strumento e passare sopra un piccolo mattarello.
5. Adagiare una sfoglia sui fili della chitarra e far scorrere sopra un piccolo mattarello, esercitando una certa pressione ed un movimento avanti e indietro in modo che i fili d'acciaio tagliano la pasta.
6. Stendere la pasta su una spianatoia e cospargerla con poca semola per evitare che si attacchi.

#### Per la preparazione del piatto

1. Grattugiare il pecorino e il pepe nero.
2. Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente poco salata.
3. Quando la pasta è a metà cottura, scolarla molto umida e continuare la cottura in padella a fiamma viva (risottatura della pasta). In questo modo la restante parte di amido che la pasta rilascia durante la cottura, inizia a dare una certa cremosità alla preparazione (a piacere si può aggiungere un filo di olio extra v. d'oliva).
4. Togliere la padella dal fuoco e spolverare la pasta con il pecorino (tranne 4-5 cucchiaini che serviranno successivamente) poco alla volta e saltare fino a creare la caratteristica "cremina" che è la peculiarità di questo piatto.
5. Aggiungere infine abbondante pepe nero macinato al momento, quindi dare un'ultima mescolata e servire subito, cospargendo la pasta con il pecorino messo da parte.

### Note

a) I tonnarelli sono una preparazione tipica della cucina abruzzese e laziale. Sono detti anche spaghetti alla chitarra o maccheroni alla chitarra, in quanto sono preparati con un apposito attrezzo chiamato chitarra che conferisce alla pasta la tipica sezione quadrata e una certa porosità della pasta molto elevata che la rende adatta a trattenere i sughi.

b) Per dare alla preparazione un sapore più delicato è consuetudine sostituire parte del pecorino romano con grana o parmigiano grattugiato.

c) Il pepe nero o parte di esso può essere precedentemente tostato in poco olio caldo, per esaltarne l'aroma, e successivamente emulsionato con acqua calda.

d) Un altro modo per preparare i tonnarelli cacio e pepe è quello di condirli direttamente in un capiente piatto o in una bastardella. In questo caso affinché si formi la classica cremina è fondamentale che la temperatura sia ottimale e che ci sia una giusta quantità di acqua, altrimenti si formeranno dei grumi. A temperatura di circa 55°C e con la giusta quantità di acqua (circa 250 g di acqua per 200 g di pecorino semistagionato) le molecole di grasso si sciolgono ed il reticolo proteico, soprattutto caseina (che trattiene acqua e grassi) si rompe e rende il formaggio fluido. Una temperatura anche di poco inferiore a quella indicata non è sufficiente a sciogliere bene il grasso per cui rimarranno dei piccoli grumi di formaggio, mentre temperature superiori a 60°C fanno rapprendere le proteine in grumi ed il grasso si separa. Come procedere: mettere in una bacinella 600g di formaggio pecorino semistagionato ed aggiungere 750 g di acqua portata ad ebollizione (meglio l'acqua di cottura della pasta perché favorisce la fusione del

## **Le ricette di CucinacoNoi**

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

---

formaggio, grazie alle molecole di glucosio presenti nell'amido che impediscono alle proteine di coagulare), quindi mescolare velocemente fino a quando il formaggio si fonde. Se si formano dei piccoli grumi è necessario mettere il recipiente a bagnomaria e continuare a mescolare fino a raggiungere la giusta temperatura di fusione (55°C).

Cuocere la pasta, versarla nel piatto di portata e versarci sopra il formaggio fuso e terminare con una generosa mangiata di pepe nero. Se si usa un pecorino molto stagionato occorre, per rompere i legami proteici del formaggio, una maggiore quantità di acqua e temperature di fusione leggermente più alte.

e) Cuocere la pasta in acqua in cui è stata cotta altra pasta, quindi ricca di amido.

### **Ricetta pasta cacio e pepe dello chef A. Solillo**