

Oppskrift

# Cacio e pepe



Tips!

[Oppskrift på fersk tagliatelle med egg finner du her.](#)

Kok opp vann i en stor kjele. Husk å salte. Kok pasta, ta av 1 ½ dl kokevann mot slutten av koketiden. Sil av pastaen rett før al dente. I mellomtiden, smelt 2 ss smør i en stor gryte på middels varme. Ha i pepper og surr til det lukter godt, ca. 1 minutt.

2

Tilsett 1 dl av pastavannet som ble tatt av og kok opp.

3

Ha i kokt pasta og resten av smøret. Skru ned varmen og ha i parmesan. Rør og bland rundt med en pinsett til blandet og smeltet. Ta gryta fra varmen, ha i Pecorino og eventuelt mer pastavann hvis det trengs.

4

Fordel pasta i boller og server med eventuelt mer revet parmesan og pepper.

## Ingredienser

Fersk tagliatelle	600 g
Meierismør	6 ss
Svart pepper, grovmalt eller knust i morter	2 ts

Parmesan

150 g

Pecorino

50 g