

LINGUINE CACIO E PEPE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo linguine,
- 120 g di formaggio pecorino sardo,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato grosso,
- sale.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Mescolare il pecorino grattugiato e il pepe nero.

Scolare le linguine al dente, versarle in una terrina, condirle con il formaggio e il pepe e mescolare con cura.

Aggiungere l'olio e due o tre cucchiaini dell'acqua di cottura.

Servire subito.