

Cacio e Pepe



Eller som rätten heter på svenska - Pasta med parmesan och peppar - är en klassiker från Italien som tillagas på några minuter. Det är en extremt enkel rätt med bara fem ingredienser och den smakar underbart av pasta, peppar och parmesan. Receptet finns i lite olika varianter, detta hittade jag på svt.se och det visades i deras program Matmagasinet.

400 gram spagetti (jag valde färsk tagliatelle)

2 msk smör

Färskmald svartpeppar

175 gram parmesanost, finriven

1 msk färska timjanblad

Koka upp en stor gryta med vatten, häll i pastan och när den börjar koka smälter du smöret i en stekpanna med höga kanter. Låt smöret fräsa ordentligt och mal ner rejält med peppar, skopa på några skedar pastavatten och låt sjuda på svag värme. När pastan är halvfärdig flyttas den över till stekpannan för att koka färdigt i såsen. Späd löpande med pastavatten under tiden pastan kokar färdigt. När den är al dente hälls osten i lite i taget under omrörning.

Servera omedelbart med timjan över.