

Cacio e Pepe - italiensk vardagspasta.

Cacio e pepe är en riktig klassiker i det italienska köket. Trots få ingredienser blir det här en pastarätt du sent kommer glömma. Se till att använda en ost som har god kvalitet och massor av smak! Se även till att använda riktigt hett pastavatten till såsen, det gör att osten smälter fint och ger en krämig och god sås som pastan absorberar.

/ Linnéa



4



30 MIN

Pasta

Vegetariskt

Ingredienser:

400 g pasta
25 g smör
2 tsk nymald svartpeppar
160 g riven parmesan eller pecorino
salt & svartpeppar

Gör så här:

1. Koka pastan enligt anvisningarna på paketet. När det är cirka 2 minuter kvar av kottiden, håll av pastavattnet men spar ca 3 dl vatten.
2. Smält smöret i en stekpanna. Ha i svartpepparn och låt pepparn värmas cirka 2 minuter
3. Tag av från värmen. Håll på 1 dl hett pastavatten.

4. Rör i nästan all riven ost och blanda till en krämig sås.
5. Tillsätt spagettin och späd eventuellt med mer pastavatten.
6. Smaka av med salt och peppar, toppa pastan med resterande mängd riven ost.

Vintips till Cacio e pepe:



Spara i lista

Drostdy-Hof Chenin Blanc, 3000ml, box

Systembolagsnummer: 2069

199,00 kr

Till den här pastarätten rekommenderar vi Drostdy-Hofs Chenin Blanc som har en fruktig och frisk doft av tropisk frukt, äpple, grapefrukt, lime och persika.

Se också



Pizza Bianco med parmesan och svamp.

Ljuvligt recept på pizza bianco med parmesan och svamp som får smaklökarna att

jublå. Dessutom får du ett passande vintips.

[Läs mer](#)



Hel citronkyckling i ugn.

En saftig och supergod citronkyckling som tillagas i ugnen - enkelt och gott! Vi bjuder också på ett tillhörande vintips.

[Läs mer](#)



Ugnsröstad blomkål med flagad mandel.

En härligt ugnsröstad blomkål med flagad mandel som ger fin kontrast. Ät den som den är, till en sallad eller som tillbehör till middagen.

[Läs mer](#)



Solgul fisksoppa med torsk och lax.

Ett riktigt bra basrecept på fisksoppa med torsk, lax och saffran som du kokar på 30 minuter.

Läs mer

Utskrift