

# Tonnarelli cacio e pepe



## Ingredienti

- 100 g di farina 00
- 1 uovo
- Pecorino Toscano DOP fresco
- Pecorino Toscano DOP stagionato
- Sale q.b.
- Pepe fresco

## Procedimento

Unite la farina all'uovo e a un pizzico di sale.

Impastate tutto per 5/10 minuti, fino a ottenere un impasto denso ed elastico.

Dopo aver fatto riposare l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti, non dovrete far altro che tirarlo con il mattarello fino a ottenere uno spessore di circa 2-3 mm.

A questo punto, potete avvolgere la sfoglia su se stessa, ma non prima di averla un po' infarinata, in modo che non si attacchi.

Tagliate delle strisce larghe 2-3 mm: il risultato finale deve essere simile a degli spaghetti a sezione quadrata. In questo modo, avete ottenuto i tonnarelli, detti anche spaghetti alla chitarra. Questa operazione può essere resa più veloce utilizzando l'apposito attrezzo in legno e fil di ferro o i mattarelli scanalati che si trovano in commercio. A questo punto, mettete la pentola con abbondante acqua salata a cuocere. Quando bolle, buttate i tonarelli e abbiate cura di mescolarli spesso, in modo che non si attacchino tra di loro: si tratta di pasta fresca che cuoce in massimo 3 minuti.

In una ciotola, mettete le due stagionature di Pecorino Toscano DOP grattugiato e una generosa spolverata di pepe fresco. Unite, poi, un paio di cucchiai di acqua di cottura e mescolate gli ingredienti tra di loro fino ad ottenere una crema densa. Se la crema dovesse essere troppo appiccicosa, non dovrete fare altro che aggiungere acqua di cottura, se invece risultasse troppo liquida dovrete solo aggiungere dell'altro Pecorino Toscano.

Scolate la pasta direttamente nella ciotola, mescolatela insieme alla salsa di Pecorino Toscano e ricopritela con dell'altro Pecorino Toscano grattugiato fresco, aggiungendo altro pepe a piacere.

Servite immediatamente.

(Luca del blog Buone ricette per cattivi cuochi)