



FETTUCCINE CACIO E PEPE AL CIOCCOLATO

Le fettuccine cacio, pepe e cioccolato sono una variante di una delle più conosciute specialità tradizionali della cucina romana. La pasta cacio e pepe è infatti una ricetta molto antica, nata come piatto povero. Avete bisogno di pochi e semplici ingredienti di qualità per ottenere un primo piatto veloce, ma di grande soddisfazione e perfetto per una cena tra amici. I tempi di cottura oscillano tra i 5 e i 10 minuti. Nella nostra versione, il cioccolato fondente aggiunto grattugiato a fine cottura regala una nota diversa a una ricetta popolare. La pasta può essere sia di semola che all'uovo ed è importante scegliere un formato lungo che trattienga bene il condimento.



INGREDIENTI:

- 100 g** di pecorino romano
- Pepe
- q.b.** Cioccolato extra fondente 70%
- Emilia Zaini
- 250 g** di fettuccine



Difficoltà
FACILE



Preparazione
15



Porzioni
4

1

Per preparare le fettuccine cacio pepe e cioccolato iniziate dal condimento. Scaldate l'acqua. Quando non è ancora bollente e prima di salarla, versatene un mestolo nel bicchiere del frullatore nel quale avrete già messo il pecorino romano grattugiato e il pepe pestato al mortaio.

CONSIGLIO

Per un gusto e un profumo più intenso tostate il pepe in padella prima di pestarlo al mortaio.



- 2** Frullate il tutto fino ad ottenere una salsa cremosa e densa. Tenete da parte in una ciotola.



- 3** Salate poco l'acqua e cuocete le fettuccine seguendo i tempi previsti. Scolate bene e mantecate in una boule, preferibilmente d'acciaio, con la salsa. Trasferite nei piatti e completate con una grattugiata di cioccolato fondente. A piacere, potete aggiungere una macinata di pepe.

