

Spaghettis au Pecorino et au poivre



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 100 g [Pecorino](#) Pepato

400 g spaghettis

4 l d'eau salée

50 g beurre ou huile

sel, poivre

Préparation

Dans les 4 litres d'eau bouillante salée, pochez les spaghettis « fermes à la dent ». Egouttez-les. Mettez-les en attente sur un plat. Râpez le pecorino poivré. Mélangez-le aux pâtes. Poivrez au moulin. Aspergez de beurre fondu. Servez dans un plat chaud.