

# Spaghettis au Pécorigino Pepato



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes

## Ingrédients

Fromage : 100 grs [Pécorigino Pepato](#)

400 grs de spaghettis

4 L d'eau salée

50 grs 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.