

ESPAGUETIS «CACIO E PEPE»



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Cocer los espaguetis en abundante agua con sal. Escurrirlos cuando estén al dente y saltearlos en una sartén con la salsa de queso y pimienta. Emplatar y completar con la pimienta de colores molida.

Ingredientes Menù

480 g Ècacioepepe - S4QX
al gusto Pepe colorato macinato grosso (Pimienta de colores molida gruesa) - 1261

Ingredientes

500 g Espaguetis