**Cacio e Pepe**

Ingrediënten:

200 gr spaghetti

100 gr Pecorino

2 tl zwarte peper

Zout

Bereiding:

Breng een ruime pan met water aan de kook en voeg hier zout aan toe zodra het kookt. Kook de spaghetti volgens de beschrijving op de verpakking gaar. Rasp de pecorino grof en roer hier de zwarte peper toe. Voeg tegen het einde van de kooktijd van de pasta, een flinke soeplepel van het pastawater aan de geraspte kaas toe. Roer dit tot een papje.

Schep de spaghetti in een warme koekenpan en schenk hier het pecorino-zwarte peper papje bij. Schep de pasta goed om, net zolang tot de kaas helemaal gesmolten is en de pasta romig is geworden. Serveer de Cacio e Pepe direct.