

Functionele beschrijving

Cacio e Pepe pasta

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft **én** van uw organisatie! De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Cacio e Pepe pasta 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Cacio e Pepe pasta

Ingrediënten

Aantal personen: 5

Tijd: 35 min.

- Olijfolie
- 120 gr. geraspte Parmezaanse kaas
- 150 gr. geraspte Pecorino Romano
- 320 gr. Spaghetti
- 2 theelepels Zwarte peper
- 50 gr. margarine
- cherry tomaatjes

Bereiding

1. Breng een pan met water aan de kook en kook de pasta volgens de verpakking
Giet af en bewaar ongeveer 375 ml. pastawater
2. verhit de olijfolie en de boter in een hapjespan of wok.
3. Voeg nu de peper toe en laat 1 minuut meebakken
4. Voeg de pasta toe en ongeveer 180 ml pastawater
5. Haal de pan van het vuur en laat ongeveer 5 minuten afkoelen
6. Voeg nu de helft van de kaas geleidelijk toe.
Roer met een grote lepel om zeker te zijn dat alle pasta wordt bedekt door kaas
7. Voeg nog 80 ml. pastawater en de rest van de kaas toe.
Blijf roeren tot de pasta overal bedekt is
8. Voeg nog een paar eetlepels pastawater toe als de pasta aan elkaar begint te plakken.
9. Voeg eventueel extra peper en zout toe naar smaak.
10. Voeg eventueel cherry tomaatjes toe

Serveertip: serveer op een bedje van rucola sla en olijfjes en komkommer als bijgerecht