

Versão rápida e fácil de Espaguete Cacio e Pepe

*Sem querer ofender aos mais tradicionalistas, esta minha versão de **Espaguete Cacio e Pepe** com algumas coisinhas mais é rápida e fácil de fazer. Ideal para os dias de muita fome, pouco tempo e geladeira quase vazia.*



Nada como a pressa e geladeira sem muitas opções para despertar nossa criatividade na cozinha! Seguindo a premissa que de é sempre bom ter ingredientes reserva em casa, conforme esse [post aqui](#), dia desses acabei elaborando uma delícia que sinto na obrigação de compartilhar: **Espaguete Cacio e Pepe**, mas com alguns ingredientes extras (minha versão). Você pode pensar que não há nada demais em uma **receita de massa** que leva molho feito apenas com queijo e pimenta, mas acreditem, é preciso conhecer algumas técnicas e este prato bem tradicional da **culinária italiana** não tem preparo tão simples assim.

Esta versão tem preparo facilitado e um toque pessoal, por isso nem sei se posso chamar o mesmo de *Cacio e Pepe* – o faço apenas por beber da mesma fonte. Prometo que quando passar para os clássicos da culinária italiana, estudo, testo e posto

aqui com todas as *manhas*.

Por hora segue minha modesta **receitinha**, que leva ingredientes que você certamente tem em sua geladeira e despensa. Ideal para aqueles dias em que há fome, mas falta tempo ou fartura de elementos. Espero que gostem!



Receita fácil de Espaguete Cacio e Pepe

Ingredientes

- 300 g de espaguete;
- 100 g de manteiga;
- pimenta preta moída na hora;
- 100 g de queijo pecorino ralado na hora;
- salsinha;
- farinha de rosca;
- flor de sal.

Modo de preparo

Aqueça água para cozinhar o espaguete. Enquanto isso, rale o queijo, moa a pimenta na quantidade de sua referência (pimenta preta moída na hora é muito mais aromática e saborosa do que picante) e pique o equivalente a duas colheres de sopa de salsinha.

Coloque a massa para cozinhar e enquanto isso, prepare o

“molho”, derretendo a manteiga lentamente. Antes que a mesma doure, adicione a pimenta, uma pitada de sal e 3 colheres de sopa rasas de farinha de rosca.

Quando a massa estiver cozida, escorra e coloque na frigideira onde foi preparada a mistura com pimenta, manteiga, sal e farinha de rosca. Misture bem. Adicione a salsinha picada e um pouco de queijo. No prato, ajuste os temperos e mais queijo, conforme sua preferência.