

Cerca

Vai

[L'Autore](#) | [I Libri](#) | [PignaTV](#) | [Links](#) | [Contatti](#) | [Feed RSS](#)

Ricerca articoli recenti

[Le ricette](#) > [i primi](#)

0

Seegli un mese

La ricetta cult | Bucatini cacio e pepe

26 settembre 2011

Luciano Pignataro Wine Blog su Facebook

Luciano Pignataro Wine Blog piace a 8,406 persone.

Giorgia Aldo

Roberta Miriana

Plug-in sociale di Facebook



Bucatini cacio e pepe (Foto Monica Piscitelli)

Articoli correlati

[Spaghetti cacio e pepe di Federico Valicenti](#)

[Ricetta cult, la frittata di bucatini: come fare la frittata di pasta](#)

[Zuppa di lenticchie e cacio](#)

[Caserta, 29 ottobre. Cacio&Vino](#)

[Bucatini allo scarpariello di conciato romano](#)

garantito
il giovani promettenti
lgp

Ultimi commenti

giulia cannada bartoli:
Nessuna regione è minore!:)

Gian Paolo: !!WOW!! Vedo che l'Alberghiero di Caserta sta volando. Mi piace molto questa cosa, è un peccato solo che stia ancora al 11° anno e non posso pa...

luciano pignataro: *quoto:-) Ziti o mezzani spezzati a mano:-))*

emidio mansi: Innanzitutto complimenti per la ricetta e per aver detto che la genovese è il vero piatto cult della cucina napoletana (con immenso rispetto per...

Durante il [pasta consensus](#) **Pepe Daddio** è andato in over performance per la gioia di tutti noi. Ecco allora i bucatini cacio e pepe che il bravo chef campano ha imparato dal suo maestro **Antonello Colonna**. Una ricetta facile, il cui segreto è nell'amalgama che deve impedire di portare a tavola semplice pasta con il formaggio:-)

Ingredienti per 6 persone:

bucatini artigianali	gr. 500
cacio (pecorino stagionato)	gr. 150
parmigiano	gr. 70
pepe misto pestato	q.b.
olio extra vergine di oliva	q.b.
sale	q.b.

sara: Non posso dire che c'ero!,
ma sò con esattezza con quale
passione vengono selezionati e
cucinati i cibi! complimenti
Alessandro! Sara C.

roberta.raia: Grazie delle belle
parole! un abbraccio Roberta!

I vini da non
perdere

Assaggi

[Anche i produttori bevono](#)

[I vini francesi del Guardiano del](#)

[Faro](#)

[Il Villaggio delle Piccole Vigne](#)

Bollicine

[I vini del Mattino](#)

[in Abruzzo](#)

[in Basilicata](#)

[in Calabria](#)

[in Campania](#)

[Avellino](#)

[Benevento](#)

[Caserta](#)

[Napoli](#)

[Salerno](#)

[in Molise](#)

[in Puglia](#)

[in Sardegna](#)

[in Sicilia](#)

[nel Lazio](#)

Appuntamenti,
persone

Appuntamenti Slow
Food

Polemiche e punti di vista

[Album](#)

[Città e paesi da mangiare e bere](#)

[Cocktail](#)

[Curiosità](#)

[Diario di Capri](#)

[Documento](#)

[Eventi da raccontare](#)

[Frase sotto spirito](#)

[GARANTITO IGP](#)

[Giro di vite](#)

[Gli agriturismi più belli](#)

[Guida ai ristoranti e alle trattorie del](#)

[Centro-Nord](#)

[Guida ai ristoranti e le trattorie del](#)

[Sud e del Lazio](#)

[I miei prodotti preferiti](#)

[I Presidi Slow Food a cura di](#)

[Monica Piscitelli](#)

[L'olio d'oliva](#)

[La cazzata del giorno](#)

[Le Galline di Maffi](#)

[Le pizzerie](#)

[Le ricette](#)

[Le ricette degli agriturismo a cura](#)

[di Marina Alaimo](#)

[Le stanze del gusto](#)

[Le torte e i dolci di Claudia Deb](#)

[Low Cost, mangiare a meno di 20](#)

[euro. A cura di Giulia Cannada](#)

[Bartoli](#)

[Minima gastronomica](#)

[News dalle aziende e dagli enti](#)

Procedimento

Cuocere in acqua salata per soli tre minuti i bucatini precedentemente spezzati.

Scolare i bucatini

Riunirli in una pentola con poca acqua, unire gradualmente dell'acqua di cottura della pasta in tal modo si conferisce amido e quindi liquidi di governo.

Infine mantecare i bucatini aggiungendo il cacio, il parmigiano, ed il pepe misto pestato fino alla formazione di una crema.

Condividi:



Lascia un Commento

Nome (obbligatorio)

Mail (che non verrà pubblicata) (obbligatorio)

Sito web

Invia commento