

Pecorino Romano ist ein harter, gereifter Schafskäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Er kommt in Laiben von 20 bis 35 kg entweder aus dem Lazio, aus Sardinien oder aus der Provinz Grosseto.

**Podere Riparbella**  
Agriturismo ecologico  
Agricoltura biologica  
58024 Massa Marittima, Italia  
T +39 0566 91 55 57  
www.riparbella.com

## Spaghetti col cacio e pepe nero Spaghetti mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer

### Zutaten für 4 Personen

**150 g Pecorino Romano** fein reiben.

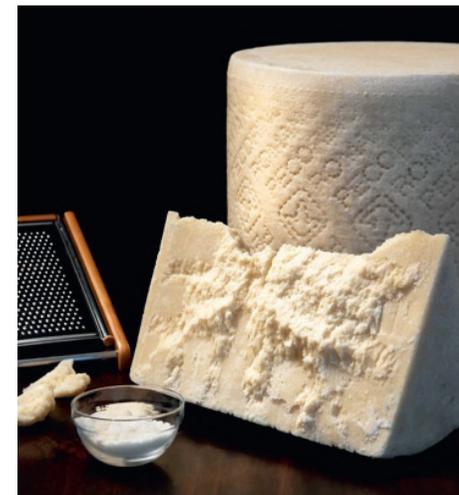
**500 g feine Spaghetti**

**z.B. De Cecco Nr. 11** in reichlich Salzwasser al dente kochen, unbedingt vor dem Abgiessen etwas Kochwasser beiseitestellen.  
Die Spaghetti nach dem Abgiessen zurück in den Topf geben.

**6 EL Olivenöl** mit den Spaghetti mischen, reichlich  
**schwarzen Pfeffer** aus der Mühle darübermahlen und

**pro Person mindestens 2 EL** geriebenen Pecorino daruntermischen.  
Auftragen und den restlichen Pecorino separat dazu servieren!

**Variante** Wenn Sie in einer Bratpfanne feine Speckwürfelchen anbraten, einige Tomatenwürfel und etwas Knoblauch dazugeben und das Ganze vor dem Pecorino zu den Spaghetti geben, so wird daraus ein anderes klassisches Rezept: Spaghetti all'Amatriciana!



### VERONICAS TIPP:

Unsere Mitarbeiterin Monica aus Gerfalco (ihr Ehemann ist Sarde) meint, die Spaghetti müssten schwarz vor Pfeffer sein! Probieren Sie es mit einer kleineren Menge und stellen Sie die Pfeffermühle mit auf den Tisch. Mir schmeckt der Pecorino Romano, da er salziger und schärfer als Parmesan ist.