

Trenette cacio pepe e salsiccia

trenette

pecorino romano a media stagionatura

sale e pepe q.b.

salsiccia (io di pollo)

Lessate le trenette in abbondante acqua salata.

Tenete da parte due mestoli di acqua calda.

Grattugiate il pecorino e aggiungete 3 o 4 cucchiari di acqua della pasta fino a formare una crema.

Spellate la salsiccia, rompetela con una forchetta e fatela rosolare in una padella calda antiaderente.

Scolate la pasta e rovesciatela nella padella.

Spolverizzate di pepe e aggiungete un po' dell'acqua calda messa da parte precedentemente.

Versate la crema di pecorino e a fuoco spento mescolate le trenette.

Se il condimento fosse troppo asciutto aggiungete ancora uno o due cucchiari di acqua calda.

Aggiungete la salsiccia ancora una spolverata di pepe aggiustate di sale e servite.

Per le dosi regolatevi in base alla quantità di commensali. Io ho usato per tre persone una salsiccia, circa 150 gr di pasta e 100 gr di pecorino.