

# SPAGHETTI Z SEREM I PIEPRZEM



## Dania główne

🕒 20 minut 👤👤

### Składniki:

25 dag makaronu spaghetti  
10 dag tartego sera pecorino  
1 łyżka oliwy  
dużo świeżo zmielonego pieprzu

Makaron ugotować al dente, odcedzić, zostawiając około szklanki wrzątku z gotowania. W misce szybko wymieszać tarty ser z wrzątkiem i dużą ilością pieprzu - powinien powstać kremowy sos. Sos wymieszać z makaronem.



Źródło przepisu:  
miesięcznik *Kuchnia*, wrzesień 2008.