**Cacio e Pepe, czyli najbardziej klasyczny, włoski makaron**

**Jeśli chciałbyś odnaleźć przepis na najprostszy i najbardziej klasyczny włoski makaron, będzie to zdecydowanie <strong>Cacio e Pepe</strong>. Dlaczego jest tak wyjątkowy i jak go przyrządzić?**

**Cacio e Pepe - włoska klasyka**

Nazwa tego makaronu to w dosłownym tłumaczeniu ser i pieprz. Już sam ten fakt świadczy o wyjątkowej prostocie dania.

**Historia Cacio e Pepe**

Według legendy powtarzanej przez Włochów, receptura [Cacio e Pepe](http://oneginetatopa.blogspot.com/2020/08/cacio-e-pepe-z-patelni-woll.html) to jeden z najstarszych przepisów włoskiej kuchni, który powstał na górskich pastwiskach. W historii tej, pasterze strzegący trzody pasącej się w górach, przygotowując dla siebie posiłki, korzystali z produktów, do których mieli dostęp. Był to właśnie słynny ser pecorino, a także makaron oraz pieprz. To proste, ale bardzo sycące danie, zapewniało im energię oraz pomagało przetrwać górskie warunki.



**Wyjątkowy (i wyjątkowo prosty) przepis**

Do przygotowania **Cacio e Pepe**, potrzebne nam będą wyłącznie trzy wspomniane już składniki. Bardzo ważna jest jednak ich jakość i świeżość. Tylko dzięki temu, osiągniemy prawdziwą ucztę dla podniebienia. Po ugotowaniu makaronu, łączymy go ze startym serem, a także rozdrobnionym pieprzem i paroma łyżkami wody spod makaronu. Proporcje dobieramy według gustu, aż osiągniemy zadowalający nas smak oraz gęstość.