

CACIO E PEPE DAY: UN OMAGGIO A UN'ICONA DELLA CUCINA ROMANA

Publicato il 13 Novembre 2024 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



La ricetta dei Tonnarelli Cacio e Pepe dello Chef Giuseppe Mulargia per una celebrazione di gusto

L'*FH55 Grand Hotel Palatino* di Roma celebra il 14 novembre il Cacio e Pepe Day, onorando una delle ricette più amate e intramontabili della cucina romana. In questa occasione speciale, lo Chef Giuseppe Mulargia del Ristorante *Le Spighe* ha preparato una versione autentica dei celebri Tonnarelli Cacio e Pepe, esaltando i sapori e la semplicità di questo piatto che ha conquistato palati in tutto il mondo.

Il **Cacio e Pepe Day** è una ricorrenza nata per rendere omaggio a uno dei piatti simbolo della cucina romana. Istituita di recente dagli appassionati della cucina italiana, questa giornata vuole valorizzare la semplicità e la bontà di un piatto che, con soli tre ingredienti – pasta, pecorino e pepe – ha saputo conquistare palati in tutto il mondo. La scelta della data celebra l'inizio della stagione invernale, quando **piatti saporiti e sostanziosi** come la Cacio e Pepe diventano ancora più apprezzati.

Questo piatto è molto più di un semplice piatto di pasta; è un simbolo di Roma, un'espressione della cultura gastronomica che unisce generazioni. **Nasce da ingredienti semplici e autentici:** *pasta fresca, pecorino romano e pepe nero*, uniti in un equilibrio di sapori che raccontano la storia e la tradizione della cucina capitolina. Per molti è il **comfort food** per eccellenza, una combinazione che rimanda a sapori antichi, ma sempre attuali.

In occasione della Giornata Mondiale della Cacio e Pepe, lo Chef Giuseppe Mulargia presenta la sua interpretazione dei **Tonnarelli Cacio e Pepe**, invitando tutti gli amanti della buona cucina a cimentarsi nella preparazione di questa ricetta autentica.

TONNARELLI CACIO E PEPE

Ingredienti per 2 persone:

Per la pasta fresca:

- 50 gr di semola di grano duro rimacinato
- 100 gr di farina 00 di grano tenero

- 105 gr di tuorli d'uovo
- Sale q.b.

Per il condimento:

- 220 gr di pecorino crosta nera DOP grattugiato
- Pepe nero in grani q.b.

Procedimento:

Preparare la pasta fresca usando una planetaria con il gancio, aggiungendo lentamente le farine e i tuorli fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciarlo riposare in frigorifero per un'ora, poi stenderlo con una sfogliatrice fino a ottenere una sfoglia di 2-3 millimetri di spessore. Tagliare l'impasto in striscioline di circa 2 mm per creare i tonnarelli.

In una padella antiaderente, tostare il pepe macinato fresco a fuoco moderato fino a sentirne l'aroma intenso. Aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta.

Cuocere i tonnarelli in abbondante acqua salata, scolarli direttamente nella padella e mantecarli. Togliere dal fuoco e aggiungere il pecorino, mescolando con un forchettone fino a ottenere una crema liscia e compatta.

Impiattare e guarnire con una spolverata di pecorino e pepe appena macinato.

Consigli Utili:

E' possibile utilizzare un'altra tecnica, ovvero creare una crema di pecorino pochi minuti prima di cuocere la pasta che vi servirà per mantecare.

In una bowl mettere il pecorino grattugiato, versare un mestolo di acqua di cottura non bollente e con l'aiuto di una frusta mescolare fino ad ottenere una crema liscia e compatta.

Dopo aver cotto la pasta e averla scolata nella padella, attendere qualche secondo e cominciare ad incorporare la crema, fino al raggiungimento della cremosità desiderata.

Se non si dispone di un macina pepe ci si può aiutare con un mortaio o di un batti carne.

Per chi soggiorna a Roma, il **Ristorante Le Spighe** offre l'occasione di degustare la Cacio e Pepe firmata dallo Chef **Mulargia**, in un'atmosfera che esalta il sapore di Roma in ogni dettaglio.

