

## Trova il Tempo

Kaffee & Genuss



### Píci con cacío e pepe (Píci mit Peccorino und Pfeffer)

Zutaten (für 2 Personen):

250 g Pici (z.B. von Lorenzo di Magnifico)

1 EL Ghee (Butterschmalz)

Saft 1 Biozitrone

2 TL geschroteten Pfeffer (z.B. von Spirit of Spice)

40g geriebenen Peccorino

Salz



Zubereitung:

Reichlich Wasser für die Pici aufsetzen. Wenn das Wasser kocht, salzen und die Pici hineingeben.

Bei mittlerer Hitze ca. 20 bis 25 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Pici noch etwas Biss haben abgießen, ACHTUNG: etwas Nudelwasser aufheben!

In der Zwischenzeit alle übrigen Zutaten in einer etwas höheren Pfanne aufkochen und die abgossenen Pici unterheben, ca. 5 Min mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Ggf. noch etwas Nudelwasser untermengen.

Mit Kräutern garnieren und pur oder einem gebratenen Fischfilet genießen.

Buon appetito