



4 porzione/porzioni

Ingredienti

Ingredienti

350 grammi rigatoni
150 grammi pecorino romano
q.b. pepe nero
q.b. acqua di cottura

Preparazione

Preparazione

Mettete a cuocere in una pentola, in abbondante acqua salata, i rigatoni.

Nel frattempo inserire nel  **"coperchio chiuso"** il pecorino e il pepe nero (meglio se in grani). Azionare per 1 minuto, velocità 10, da raggiungere progressivamente e successivamente raccogliere sul fondo con la spatola.

Aggiungere circa 2 tazzine da caffè di acqua di cottura, e azionare per 5 minuti, velocità 1, 50°. Se necessario, regolare con altra acqua se il condimento risulta troppo denso. (sincronizzatevi facendo sì che i 5 minuti scadano al momento di scolare la pasta).

A questo punto, scolare la pasta al dente e inserirla nel  **"coperchio chiuso"**. Azionare, per 1 minuto, velocità  **"velocità soft"**  **"antiorario"**.

Servire aggiungendo ancora pepe (se gradito)



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: G3975 Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>