



## Cacio e pepe med citron

Härligt krämig pasta med peppar och hårdost. Vi vill tipsa om denna variant med citron, russin och oliver – magiskt gott!

### Gör så här:

- Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
- Smält smöret i stekpannan och tillsätt svartpepparn.
- Häll försiktigt ned lite utav pastavattnet i stekpannan.
- Häll av pastan och spara lite pastavatten (om du behöver späda)  
Lägg pastan i stekpannan och låt koka ihop någon minut.
- Tillsätt den rivna osten, ta av stekpannan från plattan och rör ihop till en krämig pasta. Späd med lite pastavatten vid behov.
- Tillsätt russin, oliver och pressa lite citronsaft över pastan. Avsluta med salt.



### Ingridienser

400 g spagetti (valfri pasta)  
50 g smör  
3 dl finrivnen Parmigiano Reggiano  
1 dl russin  
1 burk gröna och krispiga Nocellara oliver  
1 färsk citron  
Nymalen svartpeppar och havssalt



Gröna Oliver – Sicilianska Nocellara oliver med kärna



Parmigiano Reggiano 16+ mån.