Abbina le immagini della ricetta degli Spaghetti Cacio e Pepe con i passaggi, scrivendo il numero corretto accanto a ogni immagine. La prima è fatta come esempio.



- 1. Metti una pentola con acqua sul fuoco. L'acqua deve essere calda. Non usare troppo sale.
- 2. Quando l'acqua bolle, metti gli spaghetti nella pentola. Cuoci la pasta per 2 minuti meno del tempo indicato sulla confezione.
- 3. In una padella grande, tosta il pepe nero. Non usare olio. Dopo 1 minuto, aggiungi un po' di acqua di cottura.
- 4. Scola gli spaghetti e mettili nella padella con il pepe. Mescola e finisci di cuocere la pasta con l'acqua e il pepe.
- 5. In una ciotola, mescola il formaggio Pecorino Romano grattugiato con un po' di acqua di cottura calda. Mescola bene per fare una crema.
- 6. Togli la padella dal fuoco. Aggiungi la crema di formaggio e mescola velocemente. Gli spaghetti sono pronti!



