



info@chef-experience.it - www.chef-experience.it

## GRAND TOUR D'ITALIA IN 20 RICETTE LEZIONE 0

# Tonnarelli Cacio e Pepe

*Chef Andrea Cagnetti*

MAIN  
SPONSOR

MAIN  
SPONSOR

MAIN  
SPONSOR

MAIN  
SPONSOR

# Tonnarelli Cacio e Pepe

*Chef Andrea Cagnetti*

*Difficoltà*



*Preparazione*

*10 min*

*Costo*



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit

esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

OFFICIAL  
SPONSOR

OFFICIAL  
SPONSOR

OFFICIAL  
SPONSOR

OFFICIAL  
SPONSOR

OFFICIAL  
SPONSOR

OFFICIAL  
SPONSOR

OFFICIAL  
SPONSOR

OFFICIAL  
SPONSOR

OFFICIAL  
SPONSOR

OFFICIAL  
SPONSOR

# Ingredienti per 4 persona

*Tonnarelli Cacio e Pepe*

---

FOOD SPONSOR

*350 gr di Tonnarelli*

FOOD SPONSOR

*100 gr di Pecorino romano*

*50gr Parmigiano*

FOOD SPONSOR

*2 cucchiaino Pepe nero macinato grosso*

*2 mestolo di acqua di cottura per amalgamare*

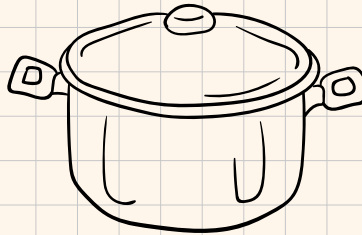
MAIN  
SPONSOR

MAIN  
SPONSOR

# Utensili da cucina

*Pentola professionale*

FOOD SPONSOR



*Mestolo*



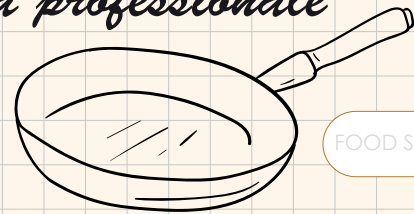
FOOD SPONSOR

*Forchetta*



FOOD SPONSOR

*Padella professionale*



FOOD SPONSOR

- 1 Mestolo per pasta Lagostina*
- 1 Pinza da cuoco Alessi*
- 1 Scolapasta Ballarini*
- 1 Piatto da portata Ceramica Saturnia*

MAIN  
SPONSOR

MAIN  
SPONSOR