



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003327 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 15 Set 2020 alle ore 09:05**

**da TEAM COSTA DEL CILENTO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Fusilloni cacio e pepe con ricci di mare

Un piatto realizzato dallo chef Diego D'Andretta, del Ristorante Da Diego, per il volume del Team Costa del Cilento 2020.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 4 persone

400 g Fusilloni Vicidomini

300 g Pecorino Romano DOP

q.b. Pepe nero macinato grossolano

q.b. Polpa di riccio di mare

### Preparazione

Cuocere la pasta in acqua salata. In una padella tostare il pepe. Aggiungere un mestolo di acqua di cottura al pepe e, a cottura della pasta, saltare la pasta e aggiungendo, mano a mano, il Pecorino Romano DOP. Impiattare i fusilloni e finire il piatto con la polpa di riccio e pepe nero macinato.