

# Bavette cacio e pepe con gamberi e Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

(per 4 persone)

- 300 g di bavette
- 100 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 100 g di gamberi
- 1 limone
- Olio EVO
- Sale e pepe q.b.

## Procedimento

Grattugiate il Pecorino Toscano DOP e mantecatelo con dell'acqua tiepida, mescolando energicamente con una frusta finché non otterrete una crema mediamente densa.

Sgusciate i gamberi, tritateli grossolanamente al coltello e scottateli appena con un filo d'olio, un pizzico di sale, qualche goccia di limone e una grattugiata della sua scorza.

Cuocete le bavette in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele all'interno di una padella fredda. Unite la crema di Pecorino Toscano, pepate a piacere e mantecate a fuoco molto basso (aggiungendo anche un po' di acqua di cottura, se necessario).

Impiattate, aggiungete i gamberi scottati e un filo d'olio e servite.

(Chef Matteo Donati)

