



## Μακαρονάδα Casio e Pepe με κρεμώδη, “τυρένια” σάλτσα

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά

### Υλικά:

500 γρ. ζυμαρικά, ριγκατόνι ή άλλα ζυμαρικά της επιλογής μας  
2 κ.σ. φρεσκοτριμμένο πιπέρι, (περίπου 100 στροφές στον πιπερόμυλο)  
6 κ.σ. [Κάσιους βούτυρο WILD SOULS](#)  
4 κ.σ. διατροφική μαγιά ή αλμυρό τυρί της επιλογής μας, τριμμένο  
χυμό και ξύσμα από 1 λεμόνι  
αλάτι  
ελαιόλαδο

### Υλικά για το σερβίρισμα:

διατροφική μαγιά ή φυτικό τυρί ή άλλο αλμυρό τυρί της επιλογής μας, τριμμένο

### Εκτέλεση :

- 1) Γεμίζουμε μια κατσαρόλα για τα ζυμαρικά με μπόλικο νερό, αλατίζουμε καλά και βάζουμε να βράσει. Ρίχνουμε τα ζυμαρικά στην κατσαρόλα, τα ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν για 2 λεπτά λιγότερο από τον μικρότερο χρόνο της συσκευασίας.
- 2) Κρατάμε στην άκρη 150-200 ml από το νερό που έβρασαν τα ζυμαρικά μας και σουρώνουμε.
- 3) Σε ένα τηγάνι βάζουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο και το φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σοτάρουμε το πιπέρι για 2-3 λεπτά.
- 4) Συνεχίζουμε, βάζοντας σε ένα μπολ το [Κάσιους βούτυρο WILD SOULS](#), τη διατροφική μαγιά, τον χυμό και το ξύσμα του λεμονιού, 50 ml από το νερό των ζυμαρικών, αλατίζουμε κατα προτίμηση και ανακατεύουμε πολύ καλά να ομογενοποιηθούν.
- 5) Προσθέτουμε το μείγμα με το [Κάσιους βούτυρο WILD SOULS](#) στο τηγάνι σε χαμηλή φωτιά ανακατεύουμε και προσθέτουμε τα ζυμαρικά. Ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν από τη σάλτσα, προσθέτουμε λίγο ακόμη νερό αν χρειάζεται.
- 6) Σερβίρουμε με φυτική παρμεζάνα και λίγο ακόμη φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

