Alessandro Borghese Kitchen Sound, spaghetti al burro... a Roma

borghese-10-f400d359

SPAGHETTI AL BURRO
TRATTO DA: UN AMERICANO A ROMA
(Costo €- Tempo 20’ - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:
400g spaghetti
200g burro di malga
Parmigiano grattugiato stagionato 36 mesi q.b.
Pepe macinato q.b.
Sale q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l’acqua e salala.
Cala gli spaghetti e nel frattempo in una padella a fuoco lento fai sciogliere il burro a pezzettini. Facendo attenzione che non bruci, fai sì che il burro lentamente acquisti un colore noisette. Ferma la cottura con un po’ di acqua della pasta.
Scola gli spaghetti ancora al dente e mantecali in padella insieme al burro, al parmigiano, e un bicchiere di acqua di cottura.
Aiutandoti con un mestolo e una pinza crea un nido e servi nel piatto con una spolverata di pepe e parmigiano.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno. E dal 3 aprile prende il via il nuovo programma con Iginio Massari.