Alessandro Borghese Kitchen Sound, spaghetti coi carciofi da Il Postino

borghese-225b2083

SPAGHETTI CON I CARCIOFI
TRATTO DA: IL POSTINO
(Costo €- Tempo 20min - Difficoltà #)

Ingredienti:
400g spaghetti
2 carciofi sardi
1 spicchio d’aglio in camicia
1 cucchiaio di aceto bianco
Menta q.b.
Olio EVO q.b.
Bottarga di muggine q.b.
Sale e pepe verde q.b.

Preparazione:
In una padella, metti a scaldare un filo d’olio, 1 spicchio d’aglio e il gambo dei carciofi tagliati finemente.
Pulisci i carciofi privandoli della barba. Tagliali a listarelle e insaporiscili in padella aggiustando di sale, pepe verde e un cucchiaio di aceto bianco.
Sala e porta a bollore l’acqua per la pasta.
Cala gli spaghetti e scolali a ¾ di cottura, conservando l’acqua.
Risotta la pasta in padella insieme ai carciofi, aggiungendo qualche cucchiaio d’acqua di cottura per non farla asciugare. Manteca con olio extravergine.
Servi il piatto guarnendo con lamelle di bottarga di muggine, foglioline di menta e una grattata di pepe.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.