Alessandro Borghese Kitchen Sound: miseria, nobiltà e... spaghetti

borghese-6-16ab77c2

SPAGHETTI AL POMODORO
TRATTO DA: MISERIA E NOBILTA’
(Costo € - Tempo 20min - Difficoltà #)

Ingredienti:
400 g spaghetti
120 g pomodori piccadilly
120 g pomodori ciliegini
120 g pomodori lampadina gialli
120 g pomodori verdi
1 spicchio d’aglio in camicia
4 cucchiai di strutto
Parmigiano grattugiato q.b.
Foglie di basilico q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l’acqua, aggiungi il sale e cala la pasta.
Nel frattempo, in una padella fai sciogliere lo strutto insaporendolo con uno spicchio d’aglio in camicia.
Togli l’aglio e aggiungi i pomodori a pezzetti. Saltali in padella per qualche minuto con un po’ d’acqua di cottura.
Scola la pasta ancora al dente, tenendo da parte un bicchierino d’acqua.
Prosegui la cottura degli spaghetti, saltandoli nel sugo di pomodorini e mantecando con l’acqua conservata precedentemente, così da non farli asciugare.
Per profumare aggiungi qualche foglia di basilico.

Impiatta gli spaghetti guarnendo con altre foglie di basilico e una spolverata di parmigiano grattugiato.

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