Alessandro Borghese Kitchen Sound: Julie, Julia e spaghetti Marco Polo

borghese-10-773fd0b1

SPAGHETTI MARCO POLO
TRATTO DA: JULIE E JULIA
(Costo €- Tempo 30min - Difficoltà #)

Ingredienti:
1 spicchio d’aglio
1 peperone giallo
1 peperone rosso
1 mazzetto di basilico
1 mazzetto di prezzemolo
50 g olive taggiasche
320 g spaghetti alla chitarra
40 g pinoli
Olio extravergine d’oliva q.b.
Parmigiano grattugiato q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l’acqua per la pasta, salala e cala gli spaghetti alla chitarra.
A parte tosta in una padella i pinoli.
Nel frattempo, schiaccia uno spicchio d’aglio e soffriggi in un’altra padella i peperoni tagliati a pezzettini piccoli con un filo d’olio. Aggiungi anche le olive tagliate finemente a coltello.
Scola la pasta e mantecala nel sugo di peperoni e olive aiutandoti con un bicchiere d’acqua di cottura.
Incorpora i pinoli tostati, il prezzemolo tritato e una grattata di parmigiano.

Servi gli spaghetti Marco Polo aggiungendo qualche fogliolina di basilico e una spolverata di pepe.

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