Alessandro Borghese Kitchen Sound, Street Food Rock con le stigghiole

borghese-5-ef58e70f

STIGGHIOLE
(Costo €€ - Tempo 25’ - Difficoltà #)

Ingredienti:
700g di budella di agnello
1 mazzetto di prezzemolo
Succo di un limone
Cipollotti
Sale e pepe q.b.
Olio EVO q.b.
Rete di maiale q.b.
Acqua q.b.

Preparazione:
Sciacqua il budello all’interno di una ciotola con acqua e sale grosso per qualche minuto.
Pulisci i cipollotti e portali ad una lunghezza di 20 cm.
Avvolgi la rete di maiale attorno ai cipollotti.
Leva le stigghiole dall’acqua e sgrassale in una ciotola con del succo di limone.
Ora avvolgi i cipollotti con il budello partendo dal centro e andando dall’alto verso il basso.
Cuoci le stigghiole sulla bistecchiera con un filo d’olio. Aggiusta di sale e pepe.
Termina la loro cottura in forno a 250°C per 15/20 minuti con un filo d’olio.
Nel frattempo, sfoglia un rametto di prezzemolo all’interno di un mortaio. Aggiungi olio, succo di limone e pepe. Lavora energicamnete fino a realizzare un pesto.
Servi le stigghiole tagliate a pezzetttini all’interno di un conetto fatto di carta forno. Guarnisci con un

rametto di prezzemolo e gocce di pesto.

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