Alessandro Borghese Kitchen Sound, pasta con le sarde... da chef. VIDEO

borghese-9-b50318ed

PASTA CON LE SARDE
(Costo € - Tempo 20’ - Difficoltà #)

Ingredienti:
Un mazzetto di finocchietto
400g di sarde
400g di penne
2 scalogni
1 spicchio d’aglio
2 fette di pane
25g di pinoli
25g d’uvetta
20g di mandorle
1 bustina di zafferano
Olio EVO q.b.
Sale e pepe q.b..

Preparazione:
Porta a bollore l’acqua per la pasta. Aggiusta di sale e aromatizza con un rametto di finocchietto. Cala la pasta.
Con l’aiuto di un mixer, frulla grossolanamente: il finocchietto, le fette di pane, 1 spicchio d’aglio, le mandorle, olio EVO, sale e pepe. Scalda una padella con un filo d’olio e tosta il composto tritato. In seguito aggiungi lo scalogno tagliato finemente, i pinoli e l’uvetta.
Sfiletta le sarde, tagliale a coltello e incorporale in padella. Rimbocca con un mescolo d’acqua di

cottura della pasta.
Scola la pasta e mantecala insieme agli altri ingredienti. Aggiungi lo zafferano e amalgama bene il tutto.
Servi la pasta con le sarde, decorando con qualche fogliolina di finocchietto.

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