Alessandro Borghese Kitchen Sound, ecco le mafalde alla moda di Nerano

borghese-11-be6add40

MAFALDE ALLA MODA DI NERANO
(Costo € - Tempo 30min - Difficoltà #)

Ingredienti
400g mafalde
700g zucchine
1 spicchio d'aglio
200g provolone semistagionato
Parmigiano grattugiato q.b.
Foglie di basilico q.b.
Olio EVO q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Taglia le zucchine a rondelle con uno spessore di 0.5 cm e friggile in abbondante olio extravergine di oliva con uno spicchio d'aglio. Aggiusta di sale.
Una volta dorate, scola le zucchine, asciugale con della carta assorbente e fai raffreddare in una ciotola.
Porta a bollore l'acqua per la pasta e aggiusta di sale.
Cala le mafalde.
Scola la pasta a 3/4 di cottura e mantecala in padella con le zucchine, qualche mescolo di acqua di cottura, provolone stagionato, foglie di basilico fresco e parmigiano.
Aiutati con un mescolo e un forchettone a creare un nido di mafalde, adagia al centro del piatto e guarnisci con il condimento di zucchine, una spolverata di parmigiano, foglioline di basilico e una

grattata di pepe.

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