Alessandro Borghese Kitchen Sound, prepariamo un... ricordo d'estate

borghese-13-a7cd6364

RICORDO D'ESTATE
(Costo € - Tempo 20min - Difficoltà #)

Ingredienti
400g fettucce
2 acciughe
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino fresco
1 succo di limone
1 fetta di pane casareccio
1 mazzetto di prezzemolo
Pecorino romano q.b.
Sale q.b.
Olio EVO q.b.

Preparazione:
Taglia il pane a piccoli pezzettini e fallo abbrustolire in padella con un filo di olio.
In un'altra padella, scalda un filo di olio extravergine di oliva. Aggiungi l'aglio tagliato a lamelle sottilissime, il peperoncino e le acciughette. Sciolte le acciughette, rimbocca con un mescolo di acqua per la pasta.
Porta a bollore l'acqua per la pasta, aggiusta di sale e cala le fettuccine.
A parte, trita il prezzemolo a coltello e spremi il succo di un limone.
Termina la cottura della pasta in padella con le acciughine, l'aglio e il peperoncino. Manteca il tutto aggiungendo il prezzemolo e il pecorino in grande quantità. Per concludere versa un paio di cucchiai

di succo di limone.
Servi il tuo "ricordo d'estate" con una manciata di pane croccante per dare un crunch inconfondibile!

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