Alessandro Borghese Kitchen Sound, tutto il gusto delle farfalle fumè

borghese-15-2a886050

FARFALLE FUME’
(Costo € - Tempo 20 min - Difficoltà ##)

Ingredienti:
280g di farfalle
1/2 cipolla bianca
100g di speck a cubetti
300ml di salsa di pomodoro
1 peperoncino fresco
1 cucchiaio di olio evo
200ml di panna
Sale e pepe q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l’acqua per la pasta, aggiusta di sale e cala le farfalle.
In una padella, fai imbiondire la cipolla tritata a coltello con un filo di olio extravergine. Leva dal fuoco e aggiungi qualche lamella di peperoncino.
Rimetti sul fuoco e rosola lo speck a cubetti. Concludi aggiungendo la salsa di pomodoro. Aggiusta di pepe.
Nel frattempo scola la pasta e mantecala in padella con il sugo così da farla insaporire.
Posiziona un ring al centro del piatto e versarci la pasta. Decora con qualche goccia di panna, foglioline di basilico fresco e una grattata di pepe.

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