Alessandro Borghese Kitchen Sound, le pappardelle allo scoglio. VIDEO

borghese-5-210e3e14

PAPPARDELLE ALLO SCOGLIO
(Costo €€ - Tempo 30 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
4 scampi
4 mazzancolle
30 cozze
30 vongole
6 calamari
1spicchio di aglio
40 pomodorini datterini
400g pappardelle
1 peperoncino fresco
Basilico q.b.
Prezzemolo q.b.
Olio extravergine di oliva q.b.
Sale q.b.
Aceto di vino bianco q.b.
Salsa di pomodoro q.b.

Preparazione:
Scalda una padella con un filo di olio extravergine e uno spicchio di aglio in camicia. Versa lecozze e le vongole, sfuma con aceto di vino bianco e copri con un coperchio.
Nel frattempo pulisci il pesce (mazzancolle e scampi) e aggiungi le teste in padella insieme alle cozze

e alle vongole. Prosegui incorporando anche la salsa di pomodoro, i pomodorini datterini tagliati a metà, foglie di basilico, pepperoncino e un mestolo di acqua di cottura della pasta.
A parte, taglia i calamari ad anelli.
Porta a bollore l'acqua per la pasta, aggiusta di sale e cala le pappardelle.
Termina la cottura della pasta in padella. Risottala versando qualche mestolo di acqua di cottura e in seguito mantecala con gli scampi, le mazzancolle e i calamari ad anelli.
Concludi con foglioline di prezzemolo fresco tritate a coltello, e un filo di olio extravergine di oliva.
Pappardelle allo scoglio pronte!

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