Alessandro Borghese Kitchen Sound, "bollenti" penne muy calientes VIDEO

borghese-11-5edab2a8

PENNE MUY CALIENTES
(Costo € - Tempo 20 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
6 pomodori ramati
6 pomodori piccadilly
6 pomodori insalatieri
1 spicchio d’aglio
400g di penne di farro integrale
1 acciughetta
1 peperoncino habanero
Olio EVO q.b.
Sale e pepe q.b.
Basilico fresco q.b.

Preparazione:
Taglia a pezzettini i pomodori (insalatiero, ramato, piccadilly).
Versa tutto in una ciotola e condisci con: olio extravergine di oliva, habanero tagliato a pezzettini, foglie di basilico fresco, aglio a lamelle, un’acciughetta, sale e pepe.
Porta a bollore l’acqua per la pasta, aggiustala di sale e cala le penne.
Scola la pasta e mescolala insieme al condimento per farla insaporire.
Concludi aggiungendo qualche fogliolina di rucola per dare una nota amarognola.

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