Alessandro Borghese Kitchen Sound, sorprendenti spaghetti fusion. VIDEO

borghese-22-b73c8327

SPAGHETTI FUSION
(Costo € - Tempo 25 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
400g spaghetti integrali
200g arselle
300g barba di frate
50g zenzero marinato rosa
16 pomorini datterini
1 spicchio d'aglio in camicia
Olio EVO q.b.
Citronella q.b.
Sale q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l'acqua per la pasta, salala e cala gli spaghetti. Aggiungi la barba di frate e lasciacuocere insieme.
Scalda una padella con un filo di olio extravergine di oliva e uno spicchio di aglio in camicia. Versa le arselle e i pomodorini tagliati a pezzetti. Copri con un coperchio e attendi l'apertura delle arselle.
Scola la pasta e la barba di frate a 3/4 di cottura, versa tutto in padella e risotta con le arselle. Concludi con un giro di olio extravergine.
Impiatta gli spaghetti fusion con lamelle di zenzero, erbe fresche (citronella) e olio extravergine di oliva.

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