Alessandro Borghese Kitchen Sound, pasta e fagioli, cozze e curry VIDEO

borghese-6-6272915f

PASTA E FAGIOLI, COZZE E CURRY
(Costo € - Tempo 30 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
350 g di trecce di farro integrali
1 acciughetta
1 cipolla
1 spicchio d’aglio
1 carota
1 costa di sedano
Brodo di pesce q.b.
1 cucchiaino di pasta di curry verde
2 pomodori
250 g di cozze
180 g di fagioli borlotti già lessati
Olio E.V.O q.b.
Maggiorana q.b.

Preparazione:
Scalda una padella con un filo di olio extravergine di oliva e uno spicchio d’aglio. Versale cozze e copri con un coperchio. Attendi che si aprano e in seguito spegni la fiamma.
A parte, trita a coltello: cipolla, carota e sedano. Soffriggi tutto in padella con un’acciughetta e un filo d’olio extravergine. Aggiungi i pomodori tagliati grossolanamente e i fagioli borlotti. Lascia insaporire bene il tutto e sfuma con il brodo di pesce e un cucchiaio di acqua delle cozze.

Aggiungi anche la pasta di curry e fai sciogliere.
Cala la pasta in padella e risottala incorporando sempre qualche cucchiaio di brodo.
Terminata la cottura della pasta, impiattala!
Servi guarnendo con foglioline di maggiorana, le cozze sgusciate e un giro di extravergine di oliva.

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