Alessandro Borghese Kitchen Sound, lasagna aperta con zihinì di spada

borghese-11-52a84285

LASAGNA APERTA CON ZIHINI' DI SPADA
(Costo € - Tempo 40 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
12 fogli di lasagna fresca
350 g di pesce spada
2 pomodori ramati
100 g di olive di gaeta denocciolate
2 cipolle bionde grandi
20 g di berberè
60 g di burro chiarificato
240 g di pelati
60 g di capperi
Olio E.V.O. q.b.
Sale q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:
Trita la cipolla a coltello e rosolala in padella con il burro chiarificato.
Aggiungi i pomodori tagliati a spicchi, le olive snocciolate e i capperi.
Nel frattempo cubetta il pesce spada e incorporalo al soffritto. Spolvera con il barbarè, aggiungi i pelati e aggiusta di sale. Cuoci per 20 minuti a fiamma dolce.
Nel frattempo porta a bollore l'acqua per la pasta, salala e cala le sfoglie.
Scolala e versala in una ciotola. Condisci con olio extravergine.

Impiatta alternando il condimento di pesce spada con le sfoglie di pasta. Profuma con qualche fogliolina di basilico fresco.

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