Alessandro Borghese Kitchen Sound, fusilloni nero di seppia. VIDEO

borghese-21-aabe2b59

https://vimeo.com/433388917

FUSILLONI NERO DI SEPPIA POMODORINI E GAMBERI

Tempi:*
Costi:**
Difficoltà:*

I crostacei sono cibo afrodisiaco per eccellenza. Che cosa c’è di più sexy che pulire con il tovagliolo le labbra della compagna da una macchiolina di nero di seppia?

Ingredienti per 2 persone:
300 g di fusilloni (Armando)
1 litro d’acqua
12 gamberi rossi
pomodorini
50 g di nero di seppia (lo si può trovare già pronto in pescheria)
2 filetti di acciuga
basilico qb
1 spicchio di aglio
sale qb
olio qb

Preparazione:
Cuocere i fusilloni in acqua bollente e salata. Nel frattempo tagliare i pomodorini in due. Far scaldare in una padella un filo di olio, uno spicchio di aglio incamiciato schiacciato e un

filetto di acciuga. Togliere l’aglio e far saltare i pomodorini con un po’ di acqua di cottura della pasta. Schiacciare i pomodorini e aggiungere una punta di nero di seppia e qualche foglia di basilico spezzettato. Tagliare i gamberi crudi a tocchetti e insaporire con della scorza di limone grattuggiata. Scolare la pasta direttamente nella padella, far saltare con i pomodorini. Impiattare aggiungendo i tocchetti di gamberi e finire con delle foglie di basilico.

Abbinamento: per un abbinamento particolarmente delicato si suggerisce un Cortese dell’Alto Monferrato.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno