Alessandro Borghese Kitchen Sound, spaghetti alla chitarra tiepidi

borghese-b56163cd

https://vimeo.com/434200838

SPAGHETTI ALLA CHITARRA TIEPIDI AGLI ASPARAGI E CAVIALE

Tempi:*
Costi:***
Difficoltà:*

Asparagi e caviale sono i due ingredienti afrodisiaci per antonomasia. Non è necessario usare il Beluga se troppo caro. Lo spaghetto poi, è perfetto, per imboccarsi reciprocamente.

Ingredienti per 2 persone:
250 g di spaghetti (Armando spaghetti di semola alla chitarra)
50 g di caviale (il migliore che ci si può permettere ma va bene anche quello rosso)
2 cucchiai di olio d’oliva
1 cucchiaio di capperi dissalati o lavati dalla salamoia
2 pomodori medi
6 piccoli asparagi verdi (ideali sono le punte)
1 lime
1 cucchiaino di erba cipollina tritata
1 spicchio di aglio
sale qb

Preparazione:
Far cuocere in abbondante acqua gli spaghetti. Contemporaneamente far saltare in padella con un filo di olio gli asparagi tagliati a tocchetti, di circa 3 cm di lunghezza. Battere al coltello grossolanamente i

filetti di pomodoro ricavando dei tocchetti.
Scolare la pasta e, in una fondina precedentemente scaldata, aggiungervi gli spaghetti e gli asparagi. Mescolare delicatamente, grattugiare un po' di buccia di lime e per ultimo aggiungete la ‘spolverata’ di caviale e l’erba cipollina.

Abbinamento: se non si vuole seguire il mood russo dell’abbinamento alla vodka ed essere meno scontati del classico champagne, perfetti sono l’Erbaluce di Caluso o una Ribolla Gialla.

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