Alessandro Borghese Kitchen Sound, farfalle scarola e pistacchi . VIDEO

borghese-8-ed74170c

FARFALLE, SCAROLA E PISTACCHI

Tempo: *
Costo:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
320 g farfalle
400 g scarola
40 g olive
10 g capperi
60 g olio evo
10 g pomodoro secchi
40 g granella tostata di pistacchi
1 spicchio aglio
Zucchero q.b.

Preparazione:
Pulire la scarola. Conservare il cuore e far stufare tutto il resto in padella con olio, pomodori secchi tagliati grossolanamente, capperi e del peperoncino fresco. Prima di terminare la cottura prelevare una parte e frullarla con poca acqua. Sii dovrà ottenere una salsa saporita e gustosa di colore verde. Cuociere la pasta in acqua bollente, scolarla e condirla con la salsa, la scarola stufata, la granella di pistacchi e i cuori della scarola.

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