Alessandro Borghese Kitchen Sound: pastina alfabeto, sogliola e fagioli

borghese-1-500bcf7d

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

PASTINA ALFABETO, POMODORI, SOGLIOLA E FAGIOLI PIATTONI

COSTO: medio
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ:basso

Ingredienti per 4 bambini:
200gr Pastina alfabeto
400gr Sogliola
50gr Fagioli piattoni
250gr Pomodoro pelato
2 Rametti basilico
1 Cipolla dorata
q.b. Olio, evo sale

Preparazione:
Pulire i fagioli piattoni e metterli in acqua bollente con sale, basilico e buttiamo la pastina.
A parte in un tegame soffriggere con un filo d’olio la cipolla dorata tagliata finemente e aggiungere pomodori pelati schiacciati con le mani.
Scolare i piattoni passandoli in una bowl di acqua fredda per poi metterli da parte.
Pulire le sogliole e dopo aver fatto dissanguare gli scarti sotto acqua corrente, scottarle nella stessa padella con i pelati.
Scolare la pasta e aggiungere nella padella con gli altri ingredienti.

Impiattare la pasta con i fagioli e rifinire il piatto con le foglioline di basilico fresco.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno