Alessandro Borghese Kitchen Sound: spaghettone al burro (chef Morelli)

borghese-6-85fc3be2

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



CHEF: MORELLI

SPAGHETTONE AL BURRO, LIMONE, BURRATA E CAPPERI

COSTO: Medio
TEMPO: Basso
DIFFICOLTÀ: Media

Ingredienti per 4 persone:
320gr Spaghettoni
100gr Burro
50gr Succo di limone
200gr Burrata
20gr Capperi sotto sale
Qb Sale e pepe

Preparazione:
Sciacquare i capperi in abbondante acqua, asciugarli bene e successivamente friggerli in olio a 160/170° per circa 6 minuti. Quando si saranno aperti, scolarli e asciugare bene con carta assorbente. Nel frattempo cuocere gli spaghettoni in acqua bollente precedentemente salata. In una padella far sciogliere il burro con il succo di limone precedentemente spremuto e 4 cucchiai di acqua di cottura per ogni porzione di pasta e un pizzico di sale. Scolare la pasta direttamente nella pentola con il sugo. Quando avrà raggiunto una consistenza cremosa impiattare a piacere guarnendo con la burrata e i capperi fritti.

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