Alessandro Borghese Kitchen Sound: paccheri con pesto di sedano. VIDEO

borghese-14-6b2bff25

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



CHEF: ARRIGONI

PACCHERI CON PESTO DI FOGLIE DI SEDANO E CALAMARI

COSTO: medio
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:
50gr Nocciole
80gr Foglie di sedano
60gr Grana Padano
20gr Pecorino romano
150gr Olio EVO
q.b. Sale e pepe
300gr Calamari freschi
q.b. Alloro, maggiorana, timo, aglio
250gr Paccheri di Gragnano
q.b. Granella di nocciole

Preparazione:
Sbollentare le foglie di sedano e raffreddare immediatamente in acqua e ghiaccio, scolare e asciugare bene.
Frullare con i restanti ingredienti fino ad ottenere una salsa liscia. Aggiustare di sapore.
Pulire i calamari, tagliarli a listarelle e scottarli velocemente in una padella antiaderente con le erbe aromatiche e l'aglio.
Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata, scolarli e versarli in una ciotola abbastanza capiente.
Condire i paccheri con il pesto, aggiungere in ultimo i calamari e mantecare con olio EVO
Guarnire con la granella di nocciole.

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