Alessandro Borghese Kitchen Sound: chitarra alla puttanesca. VIDEO

borghese-5-4c3d0f82

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



CHITARRA ALLA PUTTANESCA

COSTO: basso
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:
500gr Pomodori datterino
400gr Pasta alla chitarra
100gr Olive nere di Gaeta snocciolate
100gr Acciughe sotto sale
50gr Capperi sotto sale
1 Spicchio di aglio
1 Peperoncino rosso
q.b. Concentrato di pomodoro
q.b. Olio extravergine d'oliva
q.b. Sale

Preparazione:
Tagliare i pomodorini datterini a metà e metterli in una bowl. In una casseruola a bordi alti fai soffriggere un filo le acciughe, pulite e dissalate, aglio in camicia e lasciare insaporire.
Tagliare a pezzetti le olive e aggiungerle alla padella, aggiungere capperi e peperoncino. Aggiungere i pomodorini in padella, il concentrato di pomodoro, un pò di acqua di cottura e lasciare sciogliere la doppia concentrata. Cuoci la pasta in acqua salata, scolala al dente e condisci con il sugo.

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