Alessandro Borghese Kitchen Sound: la scarpella di Castelvenere. VIDEO

borghese-14-37e76935

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



SCARPELLA DI CASTELVENERE

COSTO: basso
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:
500gr Rigatoni
200gr Salsiccia di maiale stagionata
300gr Formaggio vaccino o pecorino fresco (“primo sale”)
150gr Formaggio pecorino stagionato grattugiato
100gr Olio extravergine di oliva
12 Uova
q.b. Strutto
q.b. Sale

Preparazione:
Cuocere la pasta in abbondante acqua, poco salata, scolare ben al dente e mettere in una ciotola unta di strutto. Aggiungere il “primo sale”, la salsiccia tagliata a dadini e il pecorino stagionato grattugiato. Aggiungere le uova sbattute e il resto del formaggio grattugiato. In una padella antiaderente versare un cucchiaio di strutto e aggiungere il composto, lasciando cuocere a fuoco dolce per 20 minuti circa con un coperchio.

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