Alessandro Borghese Kitchen Sound: fusillone bio ai frutti di mare

borghese-19-f1057f52

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



FUSILLONE BIO, FRUTTI DI MARE E CIME DI RAPA

COSTO: medio
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
320g Fusilloni Bio
400g Cime di rapa
200g Vongole
100g Tartufi
100g Fasolari
100g Cozze
1 Peperoncino
3 Spicchi di aglio
q.b. Olio semi di girasole
q.b. Sale, pepe e olio EVO

Preparazione:
Cuocere in padella con olio, aglio e peperoncino le cozze, le vongole e i fasolari , con un pò di vino bianco e coprire con il coperchio. Quando si saranno aperti sgusciarli e raccogliere i succhi in una ciotola.
Separatamente fare la stessa operazione con i tartufi: cuocerli in padella con olio e aglio e una volta pronti sgusciarli e unirli alla bowl con gli altri frutti di mare.
Nel frattempo in un'altra pentola far bollire l'acqua e aggiungere le cime di rapa.
Cuocere la pasta in acqua bollente. una volta pronta finire la cottura unendo in padella i succhi dei frutti di mare, la pasta e le cime di rapa. Impiattare con le punte di cime di rapa, i frutti di mare sgusciati.

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