Alessandro Borghese Kitchen Sound, minestra di fave di Totò e Peppino

borghese-19-cda7128c

MINESTRA DI FAVE
TRATTO DA: TOTO' PEPPINO E I FUORILEGGE
(Costo €- Tempo 25' - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:
400g pasta cannerone
500g fave fresche
3 patate rosse
1 spicchio d'aglio
Mazzetto di prezzemolo
2 acciughe
2 fette di pane raffermo
Olio Evo e sale q.b.

Preparazione:
Metti a bollire in un tegame dell'acqua.
In una padella crea un fondo con: aglio tagliato a lamelle sottilissime, prezzemolo tritato, acciughe e olio extravergine.
Sbuccia le patate, tagliale a cubetti e falle rosolare nella padella in modo da insaporirle. Aggiungi lentamente l'acqua calda, messa a bollire precedentemente, e aggiusta di sale.
Cala la pasta nella minestra e falla risottare continuando ad aggiungere l'acqua calda.
A parte, sguscia le fave e abbrustolisci in una padella il pane a pezzettini con un filo d'olio.
Servi la minestra fumante, guarnendo con fave sgusciate, pane abbrustolito, una grattata di pepe e un goccio d'olio extravergine.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno. E dal 3 aprile prende il via su Mixer Planet il nuovo programma con Iginio Massari "The Sweetman".