Alessandro Borghese Kitchen Sound, una minestra... neorealista

borghese-3-316f6fef

MINESTRA DI PASTA E BROCCOLI
TRATTO DA: ROMA CITTA' APERTA
(Costo € - Tempo 25min - Difficoltà #)

Ingredienti:
2 fette pane raffermo
1 broccolo romanesco
1 rametto di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
3 fette di speck
2 patate rosse
350g spaghetti
2 acciughe
Sale e pepe q.b.
Olio EVO q.b.

Preparazione:
In una padella fai sciogliere le acciughe con olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio in camicia. Aggiungi la patata tagliata a piccoli cubetti e fai rosolare.
A parte, pulisci il broccolo e sgrana le cime in padella insieme alle patate. Incorpora anche il gambo tagliato finemente. Aggiusta di sale.
Riempi una pentola con acqua calda e portala a bollore aromatizzandola con un rametto di prezzemolo. Ricordati di salarla!
Spezza gli spaghetti e risottali insieme ai broccoli e alle patate.

Cuoci lentamente la pasta, rimboccando sempre con un mescolo di acqua.
Nel frattempo, disponi tre fette di speck su una teglia ricoperta da carta da forno e inforna a 180 gradi per 10 minuti circa.
Sminuzza con un coltello 2 fettine di pane raffermo e “bruscalo” in padella con un filo d’olio.
Quando la pasta sarà cotta e cremosa: IMPIATTA!
Servi guarnendo con qualche cima di broccolo, il pane bruscato a pioggia, una vela di speck, una grattata di pepe e un giro di olio extravergine. Preparati a gustarla!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.