

Alessandro Borghese Kitchen Sound: miseria, nobiltà e... spaghetti

borghese-6-16ab77c2

SPAGHETTI AL POMODORO

TRATTO DA: MISERIA E NOBILTA'

(Costo € - Tempo 20min - Difficoltà #)

Ingredienti:

400 g spaghetti

120 g pomodori piccadilly

120 g pomodori ciliegini

120 g pomodori lampadina gialli

120 g pomodori verdi

1 spicchio d'aglio in camicia

4 cucchiari di strutto

Parmigiano grattugiato q.b.

Foglie di basilico q.b.

Preparazione:

Porta a bollire l'acqua, aggiungi il sale e cala la pasta.

Nel frattempo, in una padella fai sciogliere lo strutto insaporendolo con uno spicchio d'aglio in camicia.

Togli l'aglio e aggiungi i pomodori a pezzetti. Saltali in padella per qualche minuto con un po' d'acqua di cottura.

Scola la pasta ancora al dente, tenendo da parte un bicchierino d'acqua.

Prosegui la cottura degli spaghetti, saltandoli nel sugo di pomodorini e mantecando con l'acqua conservata precedentemente, così da non farli asciugare.

Per profumare aggiungi qualche foglia di basilico.

Impiatta gli spaghetti guarnendo con altre foglie di basilico e una spolverata di parmigiano grattugiato.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno