

Alessandro Borghese Kitchen Sound, pasta con le sarde... da chef. VIDEO

borghese-9-b50318ed

PASTA CON LE SARDE

(Costo € - Tempo 20' - Difficoltà #)

Ingredienti:

Un mazzetto di finocchietto

400g di sarde

400g di penne

2 scalogni

1 spicchio d'aglio

2 fette di pane

25g di pinoli

25g d'uvetta

20g di mandorle

1 bustina di zafferano

Olio EVO q.b.

Sale e pepe q.b..

Preparazione:

Porta a bollire l'acqua per la pasta. Aggiusta di sale e aromatizza con un rametto di finocchietto.

Cala la pasta.

Con l'aiuto di un mixer, frulla grossolanamente: il finocchietto, le fette di pane, 1 spicchio d'aglio, le mandorle, olio EVO, sale e pepe. Scalda una padella con un filo d'olio e tosta il composto tritato. In seguito aggiungi lo scalogno tagliato finemente, i pinoli e l'uvetta.

Sfiletta le sarde, tagliale a coltello e incorporale in padella. Rimbecca con un mescolo d'acqua di

cottura della pasta.

Scola la pasta e mantecala insieme agli altri ingredienti. Aggiungi lo zafferano e amalgama bene il tutto.

Servi la pasta con le sarde, decorando con qualche fogliolina di finocchietto.

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