

Alessandro Borghese Kitchen Sound, le pappardelle allo scoglio. VIDEO

borghese-5-210e3e14

PAPPADELLE ALLO SCOGLIO

(Costo €€ - Tempo 30 min - Difficoltà #)

Ingredienti:

4 scampi

4 mazzancolle

30 cozze

30 vongole

6 calamari

1 spicchio di aglio

40 pomodorini datterini

400g pappardelle

1 peperoncino fresco

Basilico q.b.

Prezzemolo q.b.

Olio extravergine di oliva q.b.

Sale q.b.

Aceto di vino bianco q.b.

Salsa di pomodoro q.b.

Preparazione:

Scalda una padella con un filo di olio extravergine e uno spicchio di aglio in camicia. Versa le cozze e le vongole, sfuma con aceto di vino bianco e copri con un coperchio.

Nel frattempo pulisci il pesce (mazzancolle e scampi) e aggiungi le teste in padella insieme alle cozze

e alle vongole. Prosegui incorporando anche la salsa di pomodoro, i pomodorini datterini tagliati a metà, foglie di basilico, peperoncino e un mestolo di acqua di cottura della pasta.

A parte, taglia i calamari ad anelli.

Porta a bollore l'acqua per la pasta, aggiusta di sale e cala le pappardelle.

Termina la cottura della pasta in padella. Risottala versando qualche mestolo di acqua di cottura e in seguito mantecala con gli scampi, le mazzancolle e i calamari ad anelli.

Concludi con foglioline di prezzemolo fresco tritate a coltello, e un filo di olio extravergine di oliva.

Pappardelle allo scoglio pronte!

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