

# Alessandro Borghese Kitchen Sound, lasagna aperta con zihinì di spada

borghese-11-52a84285

## LASAGNA APERTA CON ZIHINI' DI SPADA

*(Costo € - Tempo 40 min - Difficoltà #)*

### **Ingredienti:**

12 fogli di lasagna fresca

350 g di pesce spada

2 pomodori ramati

100 g di olive di gaeta denocciolate

2 cipolle bionde grandi

20 g di berberè

60 g di burro chiarificato

240 g di pelati

60 g di capperi

Olio E.V.O. q.b.

Sale q.b.

Basilico q.b.

### **Preparazione:**

Trita la cipolla a coltello e rosolala in padella con il burro chiarificato.

Aggiungi i pomodori tagliati a spicchi, le olive snocciolate e i capperi.

Nel frattempo cubetta il pesce spada e incorporalo al soffritto. Spolvera con il barbarè, aggiungi i pelati e aggiusta di sale. Cuoci per 20 minuti a fiamma dolce.

Nel frattempo porta a bollire l'acqua per la pasta, salala e cala le sfoglie.

Scolala e versala in una ciotola. Condisci con olio extravergine.

Impiatta alternando il condimento di pesce spada con le sfoglie di pasta. Profuma con qualche fogliolina di basilico fresco.

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