Alessandro Borghese Kitchen Sound, fusillone bio. VIDEO

borghese-15-257fb891

https://vimeo.com/431281362

FUSILLONE BIO CON PRIMAVERA DI FRUTTI DI MARE E LIMONE DI AMALFI

Tempi:**
Costi:**
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
320 g penne bio
500 g cozze
500 g vongole veraci
16 pz tartufi di mare
aceto bianco q.b.
3 peperoncini
3 spicchi d’aglio
2 mazzi di prezzemolo
1 filetto di acciuga
1 limone di Amalfi
pecorino q.b.
erbe aromatiche fresche (prezzemolo riccio, mentuccia)
Olio evo e sale q.b.

Preparazione:
Spurgare e pulire i i frutti di mare. In 3 padelle differenti mettere l’olio evo, un rametto di prezzemolo,

l’acciuga, i peperoncini e l’aglio, quindi far rosolare. Aggiungere ad ogni padella la tipologia di frutti di mare, sfumare poi con l’aceto; far evaporare e terminare la cottura. Togliere dal guscio i frutti di mare e filtrare la loro acqua.
Cuocere la pasta in acqua salata e terminare la sua cottura in padella con i succhi dei molluschi, il peperoncino e il prezzemolo tritato. Impiattare aggiungendo sulla pasta i frutti di mare ben caldi e rifinire con una grattata di limone d’Amalfi, del pecorino grattugiato e le erbe aromatiche fresche.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno