

Alessandro Borghese Kitchen Sound, farfalle scarola e pistacchi . VIDEO

borghese-8-ed74170c

FARFALLE, SCAROLA E PISTACCHI

Tempo: *

Costo:*

Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:

320 g farfalle

400 g scarola

40 g olive

10 g capperi

60 g olio evo

10 g pomodoro secchi

40 g granella tostata di pistacchi

1 spicchio aglio

Zucchero q.b.

Preparazione:

Pulire la scarola. Conservare il cuore e far stufare tutto il resto in padella con olio, pomodori secchi tagliati grossolanamente, capperi e del peperoncino fresco. Prima di terminare la cottura prelevare una parte e frullarla con poca acqua. Sii dovrà ottenere una salsa saporita e gustosa di colore verde. Cuocere la pasta in acqua bollente, scolarla e condirla con la salsa, la scarola stufata, la granella di pistacchi e i cuori della scarola.

