

Alessandro Borghese Kitchen Sound: pastina alfabeto, sogliola e fagioli

borgnese-1-500bcf7d

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

PASTINA ALFABETO, POMODORI, SOGLIOLA E FAGIOLI PIATTONI

COSTO: medio

TEMPO: basso

DIFFICOLTÀ:basso

Ingredienti per 4 bambini:

200gr Pastina alfabeto

400gr Sogliola

50gr Fagioli piattoni

250gr Pomodoro pelato

2 Rametti basilico

1 Cipolla dorata

q.b. Olio, evo sale

Preparazione:

Pulire i fagioli piattoni e metterli in acqua bollente con sale, basilico e buttiamo la pastina.

A parte in un tegame soffriggere con un filo d'olio la cipolla dorata tagliata finemente e aggiungere pomodori pelati schiacciati con le mani.

Scolare i piattoni passandoli in una bowl di acqua fredda per poi metterli da parte.

Pulire le sogliole e dopo aver fatto dissanguare gli scarti sotto acqua corrente, scottarle nella stessa padella con i pelati.

Scolare la pasta e aggiungere nella padella con gli altri ingredienti.

Impiattare la pasta con i fagioli e rifinire il piatto con le foglioline di basilico fresco.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**