

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: spaghettono con sugo di farina

borgnese-7-77c88d9a

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

CHEF: TOMEI

SPAGHETTINO CON SUGO DI FARINA TOSTATA

COSTO: basso

TEMPO: basso

DIFFICOLTÀ: basso

Ingredienti per 4 persone:

240gr Spaghetti

2 Cucchiari rasi di Farina

400ml Acqua

Peperoncino

Sale

Olio di elicriso

Olio extravergine di oliva

Preparazione:

Tostare la farina in un pentolino. A freddo, in un pentolino, mettere acqua, farina tostata, un pizzico di sale, un pizzico di peperoncino e mescolare. A questo punto mettere sul fuoco e, continuando a mescolare, fare arrivare a ebollizione e cuocere fino ad ottenere una crema abbastanza liquida. In una pentola a parte cuocere per 4 minuti circa gli spaghetti in acqua salata, la pasta deve rimanere al dente. Scolare e mantecare brevemente nel sugo alla farina. Servire gli spaghetti irrorandoli con il sugo, qualche goccia di olio all'elicriso e un generoso giro di olio extravergine di oliva.

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