Alessandro Borghese Kitchen Sound: spaghettino con sugo di farina

borghese-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 Cucchiai 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 spaghettini in acqua salata, la pasta deve rimanere al dente. Scolare e mantecare brevemente nel sugo alla farina. Servire gli spaghettini 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