

Alessandro Borghese Kitchen Sound: paccheri con pesto di sedano. VIDEO



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

CHEF: ARRIGONI

PACCHERI CON PESTO DI FOGLIE DI SEDANO E CALAMARI

COSTO: medio

TEMPO: basso

DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:

50gr Nocciole

80gr Foglie di sedano

60gr Grana Padano

20gr Pecorino romano

150gr Olio EVO

q.b. Sale e pepe

300gr Calamari freschi

q.b. Alloro, maggiorana, timo, aglio

250gr Paccheri di Gragnano

q.b. Granella di nocciole

Preparazione:

Sbollentare le foglie di sedano e raffreddare immediatamente in acqua e ghiaccio, scolare e asciugare bene.

Frullare con i restanti ingredienti fino ad ottenere una salsa liscia. Aggiustare di sapore.

Pulire i calamari, tagliarli a listarelle e scottarli velocemente in una padella antiaderente con le erbe aromatiche e l'aglio.

Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata, scolarli e versarli in una ciotola abbastanza capiente.

Condire i paccheri con il pesto, aggiungere in ultimo i calamari e mantecare con olio EVO

Guarnire con la granella di nocciole.

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