Alessandro Borghese Kitchen Sound: pad thai alla Borghese. VIDEO

borghese-17-c1c98260

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



PAD THAI ALLA BORGHESE

COSTO: basso
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
400gr Noodles
4 Cipollotti verdi
4 Funghi cardoncelli
200gr Cavolo cappuccio viola/rosso
3 Uova
100gr Arachidi salati
1 Zucchina
2 Carote
200gr Broccolo siciliano
2 Lime
10gr Pasta di curry rosso
q.b. Sale, olio EVO e pepe nero
q.b. Menta
q.b. Curcuma

Preparazione:
Mondare il broccolo siciliano e sbiancarlo in acqua bollente salata. Battere a coltello gli arachidi. Tagliare a julienne la parte verde della zucchina. Sbattere le uova con sale e pepe e cuocerle in padella come fossero strapazzate. Mondare e tagliare a pezzi irregolari i funghi e il cipollotto, e tagliare finemente il cavolo cappuccio viola/rosso. Saltare tutte le verdure in una wok con dell'olio. Cuocere i noodles in acqua bollente salata, scolare e aggiungerli nella wok con le verdure. Lasciare insaporire, aggiungere la pasta di curry, gli arachidi salati e finisci con del succo di lime per rinfrescare il tutto.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno