Alessandro Borghese Kitchen Sound: spaghettone all'aragosta. VIDEO

borghese-11-7e0b2e84

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

SPAGHETTONE ALL’ARAGOSTA

COSTO: alto
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
4 Aragoste da 500g
200g Pomodoro datterino
1 Spicchio di aglio
320g Spaghettone
2 Carote
2 Cipolle
5 Foglioline di basilico
1 Spruzzata di aceto
q.b. Sale, pepe nero e olio EVO

Preparazione:
Tagliare la testa dell’aragosta a pezzi e tostarla in una casseruola con olio, aglio, basilico fresco, timo, cipolla e carota. Aggiungere i pomodorini tagliati a metà e ghiaccio. Aggiungere acqua e un pò di sale grosso. Portare a bollore, abbassare la fiamma, lasciare cuocere fino a farlo ridurre della metà. Filtrare il brodo con un colino e con uno strofinaccio per eliminare tutte le impurità.
Infilzare il corpo dell’aragosta con uno stuzzicadenti grande in modo da non farlo arricciare.
Sbiancare l’aragosta in acqua bollente per qualche minuto. Una volta cotto togliere il carapace e scaloppare il corpo cotto.Calarea la pasta in acqua, a 3/4 di cottura scolare e continuare a cuocere la pasta in padella con l’aggiunta brodo precede filtrato. Aggiungere una spruzzata di aceto e mantecare con olio evo e basilico fresco. Impiattare facendo un nido orizzontale, adagiare sopra l’aragosta e rifinire con le foglioline di basilico.

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