# Alessandro Borghese Kitchen Sound: spaghettone con pomodoro datterino

borghese-16-4fb5ac2c

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

## SPAGHETTONE CON POMODORI DATTERINO, NERO DI SEPPIA E ARINGA FUME’

COSTO: basso
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: bassa

**Ingredienti per 4 persone:**
320g Spaghettone
300g Datterino
1 Spicchio d’aglio
3g Nero di seppia
1 Aringa affumicata
2 Acciughe
1 Limone di Amalfi
10 Capperi
2 Rami di basilico
q.b. Olio EVO, sale e pepe nero

**Preparazione:**
Mondare i pomodori datterino e tagliarli a metà. Rosolare in pentola olio, aglio, acciughe, aggiungere pomodorini, acqua, capperi tritati e lasciare cuocere.A fine cottura aggiungi il nero di seppia.
Cuocere la pasta in acqua bollente e a fine cottura matecarla con la salsa di pomodoro e il nero di seppia, finisci il piatto con una grattata di scorza di limone, aringa affumicata sfilacciata e le foglie più piccole del basilico.

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