

Mixer Planet Logo

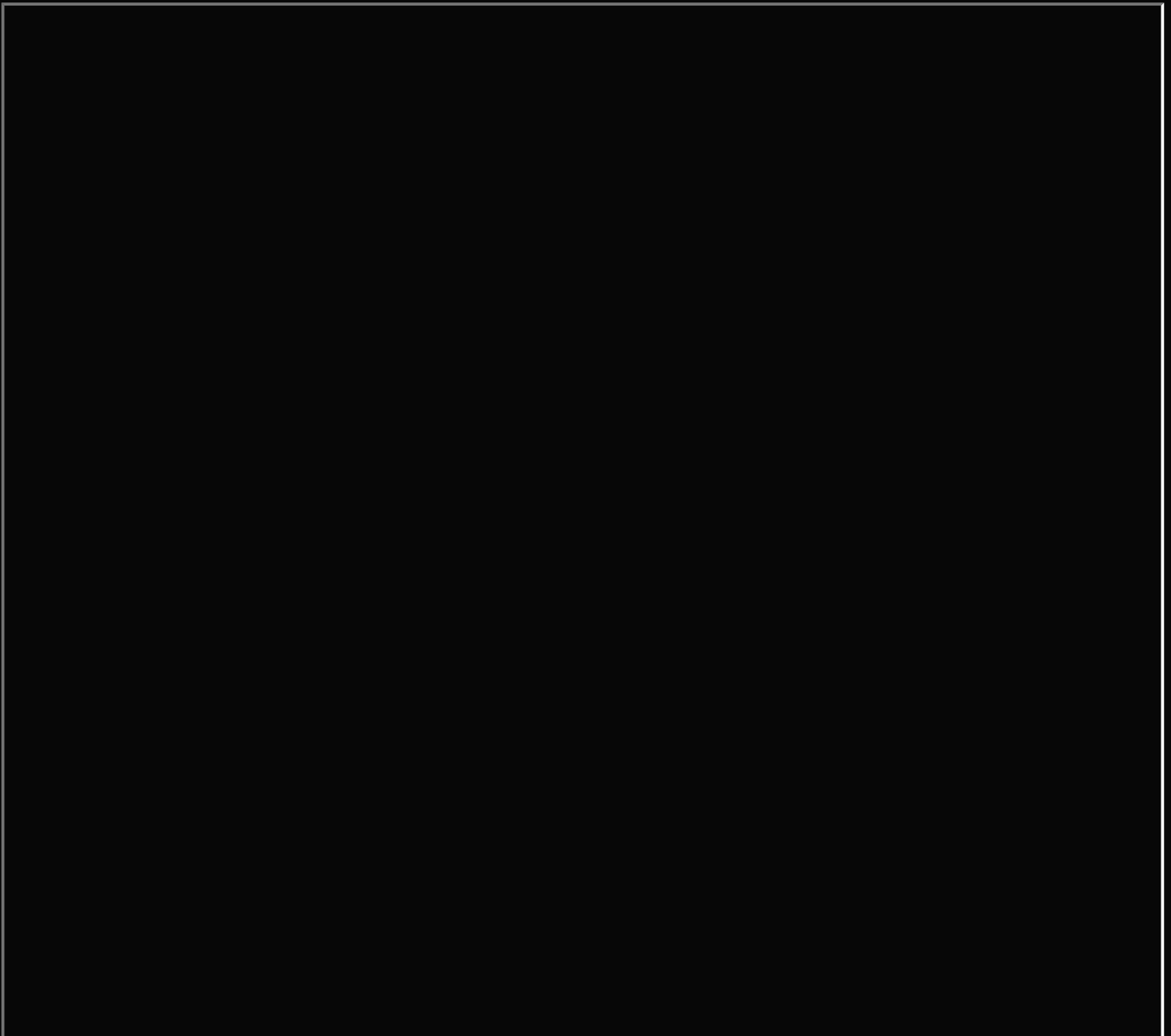
Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: spaghettoni con pomodoro datterino

borgnese-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**