

Alessandro Borghese Kitchen Sound, Street Food Rock con le stigghiole

borghese-5-ef58e70f

STIGGHIOLE

(Costo €€ - Tempo 25' - Difficoltà #)

Ingredienti:

700g di budella di agnello

1 mazzetto di prezzemolo

Succo di un limone

Cipollotti

Sale e pepe q.b.

Olio EVO q.b.

Rete di maiale q.b.

Acqua q.b.

Preparazione:

Sciacqua il budello all'interno di una ciotola con acqua e sale grosso per qualche minuto.

Pulisci i cipollotti e portali ad una lunghezza di 20 cm.

Avvolgi la rete di maiale attorno ai cipollotti.

Leva le stigghiole dall'acqua e sgrassale in una ciotola con del succo di limone.

Ora avvolgi i cipollotti con il budello partendo dal centro e andando dall'alto verso il basso.

Cuoci le stigghiole sulla bistecchiera con un filo d'olio. Aggiusta di sale e pepe.

Termina la loro cottura in forno a 250°C per 15/20 minuti con un filo d'olio.

Nel frattempo, sfoglia un rametto di prezzemolo all'interno di un mortaio. Aggiungi olio, succo di limone e pepe. Lavora energicamente fino a realizzare un pesto.

Servi le stigghiole tagliate a pezzettini all'interno di un conetto fatto di carta forno. Guarnisci con un

rametto di prezzemolo e gocce di pesto.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno