

Alessandro Borghese Kitchen Sound, gli schiaffoni alla sorrentina VIDEO

borghese-1-4ee9313c

SCHIAFFONI ALLA SORRENTINA

(Costo € - Tempo 30 min - Difficoltà #)

Ingredienti:

600g di pomodori datterini

1 cipolla bianca

1 spicchio d'aglio

4 cucchiari di olio EVO

8 foglie di basilico

200g di mozzarella di bufala

40g di provolone piccante

320g di schiaffoni

Sale e pepe q.b.

Salsa di pomodoro q.b.

Preparazione:

Porta a bollire l'acqua per la pasta e aggiusta di sale. Cala la pasta.

Soffriggi la cipolla tritata a coltello con uno spicchio d'aglio in camicia e un filo di olio extravergine di oliva. Aggiungi i pomodorini e lasciali appassire. Dopo qualche minuto, schiacciali con una forchetta.

(Ricordati di togliere l'aglio)

Incorpora la salsa di pomodoro e le foglie di basilico fresco.

Scola la pasta a 3/4 di cottura e mantecala nel sugo con un filo di olio extravergine.

Versa un primo strato di pasta all'interno di un cocchio, metti qualche fiocco di mozzarella, una grattugiata di provolone piccante e prosegui con la stratificazione.

Concludi con un ultimo strato di mozzarella e provolone.

Gratina in forno a 200°C fino ad ottenere una bella crosticina.

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