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 cucchiai 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 bollore 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 extavergine.
Versa un primo strato di pasta all’interno di un coccio, 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