

Alessandro Borghese Kitchen Sound, sorprendenti spaghetti fusion. VIDEO

borgnese-22-b73c8327

SPAGHETTI FUSION

(Costo € - Tempo 25 min - Difficoltà #)

Ingredienti:

400g spaghetti integrali

200g arselle

300g barba di frate

50g zenzero marinato rosa

16 pomorini datterini

1 spicchio d'aglio in camicia

Olio EVO q.b.

Citronella q.b.

Sale q.b.

Preparazione:

Porta a bollore l'acqua per la pasta, salala e cala gli spaghetti. Aggiungi la barba di frate e lasciacuocere insieme.

Scalda una padella con un filo di olio extravergine di oliva e uno spicchio di aglio in camicia.

Versa le arselle e i pomodorini tagliati a pezzetti. Copri con un coperchio e attendi l'apertura delle arselle.

Scola la pasta e la barba di frate a 3/4 di cottura, versa tutto in padella e risotta con le arselle.

Concludi con un giro di olio extravergine.

Impiatta gli spaghetti fusion con lamelle di zenzero, erbe fresche (citronella) e olio extravergine di oliva.

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