

# Alessandro Borghese Kitchen Sound, paccheri con topinambur, scampi e...

borghese-7-d2504ed3

## PACCHERI CON TOPINAMBUR, SCAMPI E BOTTARGA

*(Costo € - Tempo 25 min - Difficoltà #)*

### **Ingredienti:**

400 g di paccheri  
150 g di topinambur  
12 scampi  
1 filetto di bottarga di muggine  
1 acciuga  
1 costa di sedano  
1 cipolla  
1 bicchierino di gin  
1 spicchio d'aglio  
Olio E.V.O q.b.  
Brodo vegetale q.b.  
Sale, pepe e timo q.b.

### **Preparazione:**

Porta a bollire l'acqua per la pasta, salala e cala i paccheri.

Taglia a spicchi il topinambur e trita a coltello il sedano e la carota. Soffriggi in padella con olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio e un'acciughetta. Una volta che il tutto è ben rosolato aggiungi il gin e frulla il composto.

Nel frattempo, pulisci gli scampi privandoli della testa, del carapace e dell'intestino.

Saltali velocemente in padella con olio extravergine, sale e pepe.

Scola la pasta, versala in una ciotola e mantecala con la crema di topinambur e gli scampi scottati.  
Servi i paccheri con qualche lamella di bottarga e foglioline di timo.

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