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 bollore 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