

Alessandro Borghese Kitchen Sound, lasagna aperta con zihinì di spada

borghese-11-52a84285

LASAGNA APERTA CON ZIHINI' DI SPADA

(Costo € - Tempo 40 min - Difficoltà #)

Ingredienti:

12 fogli di lasagna fresca
350 g di pesce spada
2 pomodori ramati
100 g di olive di gaeta denocciolate
2 cipolle bionde grandi
20 g di berberè
60 g di burro chiarificato
240 g di pelati
60 g di capperi
Olio E.V.O. q.b.
Sale q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:

Trita la cipolla a coltello e rosolala in padella con il burro chiarificato.
Aggiungi i pomodori tagliati a spicchi, le olive snocciolate e i capperi.
Nel frattempo cubetta il pesce spada e incorporalo al soffritto. Spolvera con il barbarè, aggiungi i pelati e aggiusta di sale. Cuoci per 20 minuti a fiamma dolce.
Nel frattempo porta a bollire l'acqua per la pasta, salala e cala le sfoglie.
Scolala e versala in una ciotola. Condisci con olio extravergine.

Impiatta alternando il condimento di pesce spada con le sfoglie di pasta. Profuma con qualche fogliolina di basilico fresco.

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