Alessandro Borghese Kitchen Sound: timballo di penne, provola e patate

borghese-4-b5157ec9

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

TIMBALLO DI MEZZA PENNA RIGATA, PROVOLA E PATATE

COSTO: basso
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: medio

Ingredienti per 4 persone:
200gr Mezze penne rigate
3 Patate a pasta gialla
300gr Provola affumicata
30gr Doppio concentrato di pomodoro
100gr Parmigiano reggiano
1 Costa di sedano
1 Cipolla dorata
1 Carota
q.b. Rosmarino e salvia
q.b. Olio evo, sale e pepe
q.b. Pan grattato
q.b. Burro

Preparazione:
Mondare le verdure.Tritare sedano, carota e cipolla e lascia soffriggere in padella con olio. Aggiungere a metà dei cubetti di patata lessati, rosolare e coprire con dell’acqua e lasciare stracuocere. Frullare il

tutto fino ad ottenere una salsa molto liquida e bollire in un pentolino con aggiunta di acqua. Aggiungere una punta di doppio concentrato di pomodoro da sciogliere nel brodo. Cuocere la pasta nella salsa liquida. Nel frattempo imburrare la teglia , aggiungere pan grattato. Aggiungere patate lesse nel brodo, parmigiano, provola affumicata e amalgamare il tutto, per poi versare in teglia. Cuocere in forno statico a 200 gradi per circa 30 minuti.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno