Alessandro Borghese Kitchen Sound: spaghetti con vongole veraci. VIDEO

borghese-9-a134b33b

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



CHEF: SADLER

SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI LIME E BOTTARGA DI MUGGINE

COSTO: medio
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:
250gr Spaghetti
1kg Vongole veraci
50gr Vino bianco
1 Spicchio d'aglio
1 Rametto di basilico
1 Lime
2 Gambi di prezzemolo
q.b. Peperoncino
60gr Bottarga di muggine chiara
q.b. Olio e.v.o.

Preparazione:
Spurgare in acqua leggermente salata le vongole, lavarle più volte cambiando l'acqua.
Aprirle in un sautè dove avremo fatto rosolare uno spicchio d'aglio in camicia con olio e.v.o., aggiungere le vongole, il peperoncino e il vino bianco facendo sfumare, quindi chiudere la padella con un coperchio, far cuocere per 7/8 minuti, il tempo che tutte le vongole si siano ben aperte.
Pulire metà delle vongole eliminando il guscio e lasciarne alcune con, togliere l'aglio, filtrare il liquido di cottura e riporre tutto nella stessa casseruola. Aggiungere una grattugiata di lime, alcune foglioline di basilico tagliato grossolanamente.
Nel frattempo cuocere gli spaghetti quadri, a tre quarti di cottura scolare la pasta e versarla nella padella con le vongole , portare ad ebollizione e terminare la cottura, aggiungere il succo di mezzo lime, un pò di acqua di cottura, irrorare con un poco di olio e.v.o. e del prezzemolo fresco tritati finemente, amalgamare bene , disporre nei piatti e deporvi sopra la bottarga di muggine grattugiata.

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