

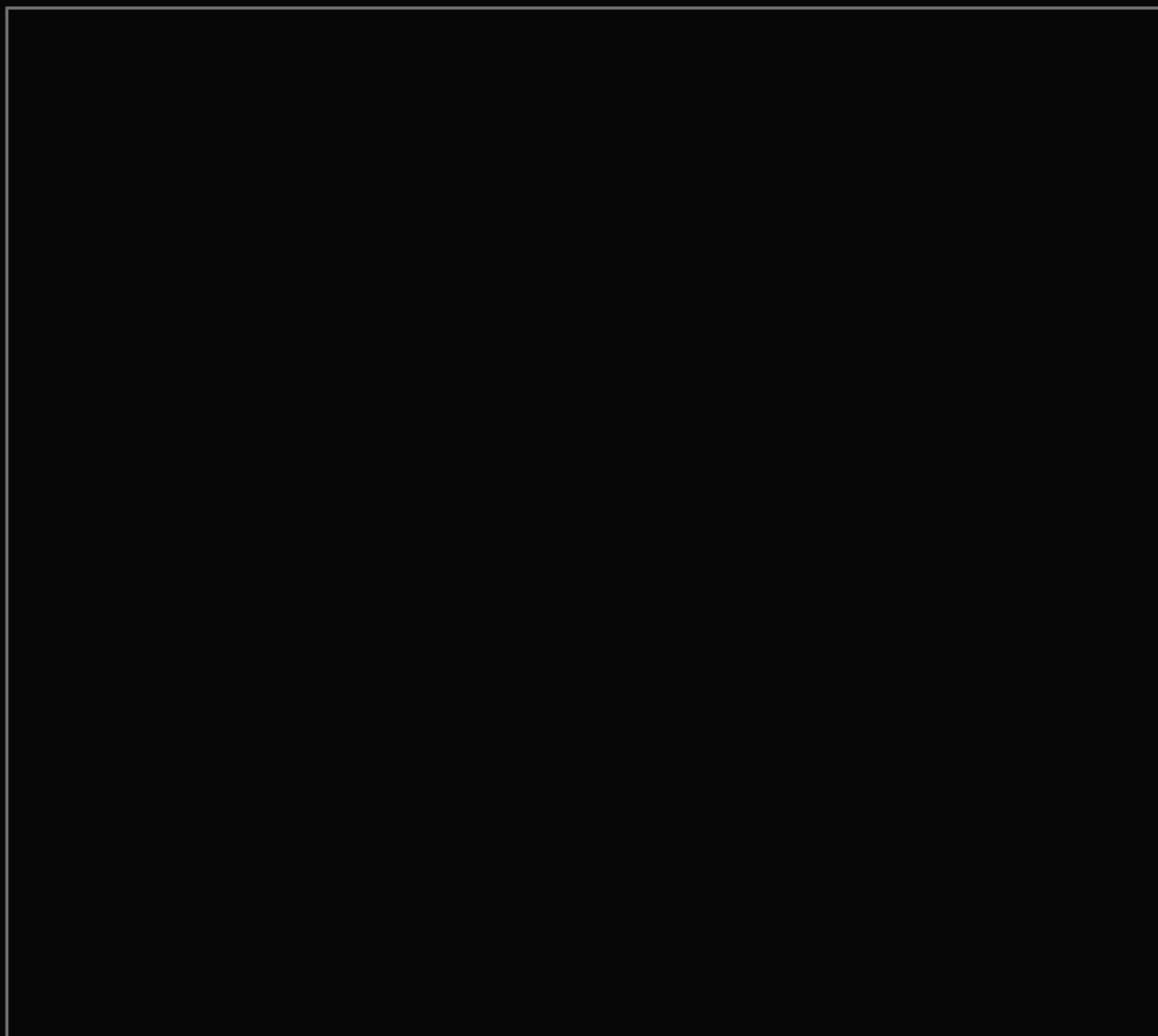
Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: pad thai alla Borghese. VIDEO

borghese-17-c1c98260

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



PAD THAI ALLA BORGHESE

COSTO: basso

TEMPO: medio

DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:

400gr Noodles

4 Cipollotti verdi

4 Funghi cardoncelli

200gr Cavolo cappuccio viola/rosso

3 Uova

100gr Arachidi salati

1 Zucchini

2 Carote

200gr Broccolo siciliano

2 Lime

10gr Pasta di curry rosso

q.b. Sale, olio EVO e pepe nero

q.b. Menta

q.b. Curcuma

Preparazione:

Mondare il broccolo siciliano e sbiancarlo in acqua bollente salata. Battere a coltello gli arachidi. Tagliare a julienne la parte verde della zuccina. Sbattere le uova con sale e pepe e cuocerle in padella come fossero strapazzate. Mondare e tagliare a pezzi irregolari i funghi e il cipollotto, e tagliare finemente il cavolo cappuccio viola/rosso. Saltare tutte le verdure in una wok con dell'olio. Cuocere i noodles in acqua bollente salata, scolare e aggiungerli nella wok con le verdure. Lasciare insaporire, aggiungere la pasta di curry, gli arachidi salati e finisci con del succo di lime per rinfrescare il tutto.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**