

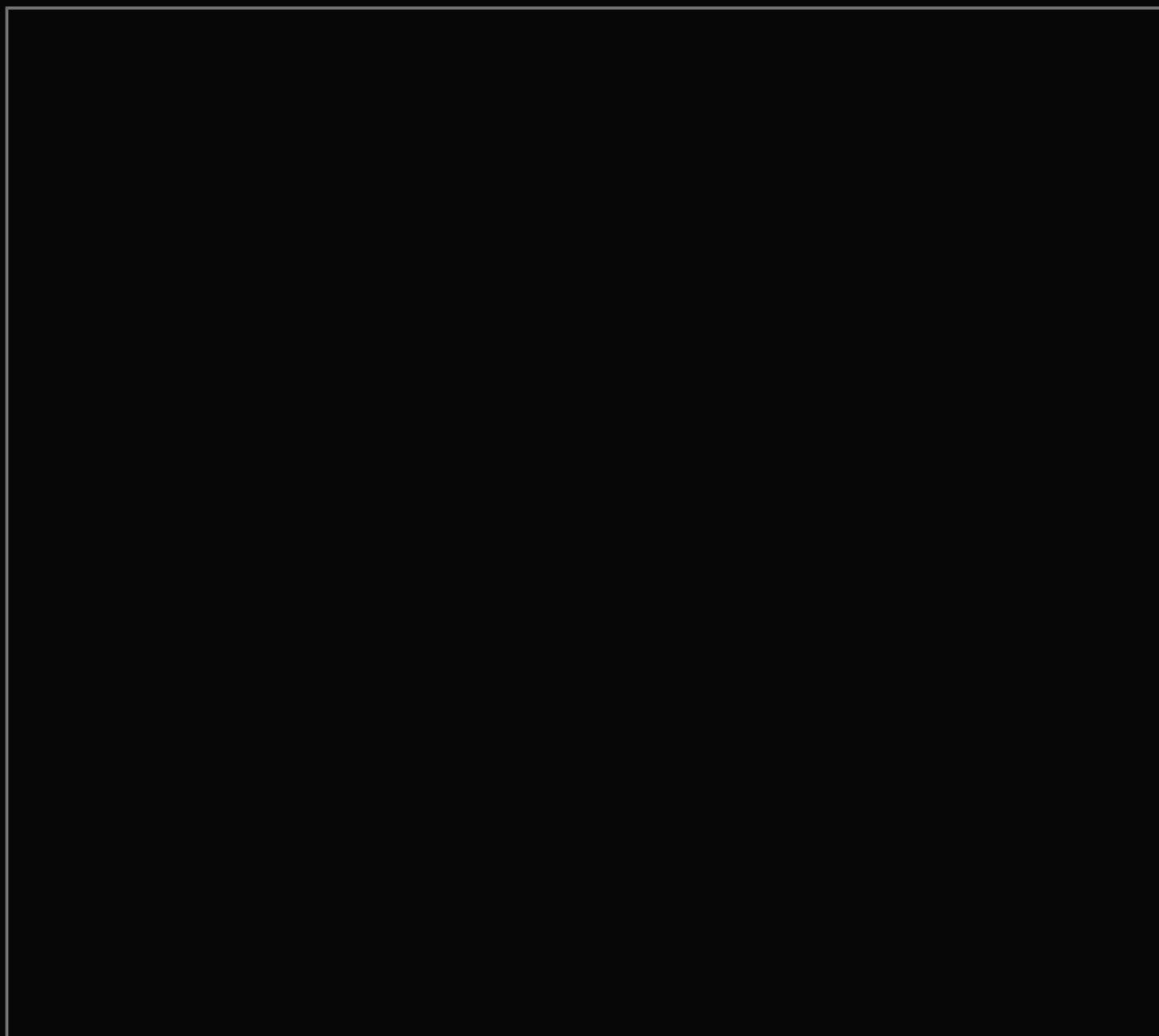
Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: chitarra alla puttanesca. VIDEO

borgnese-5-4c3d0f82

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



CHITARRA ALLA PUTTANESCA

COSTO: basso

TEMPO: basso

DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:

500gr Pomodori datterino

400gr Pasta alla chitarra

100gr Olive nere di Gaeta snocciolate

100gr Acciughe sotto sale

50gr Capperi sotto sale

1 Spicchio di aglio

1 Peperoncino rosso

q.b. Concentrato di pomodoro

q.b. Olio extravergine d'oliva

q.b. Sale

Preparazione:

Tagliare i pomodorini datterini a metà e metterli in una bowl. In una casseruola a bordi alti fai soffriggere un filo le acciughe, pulite e dissalate, aglio in camicia e lasciare insaporire.

Tagliare a pezzetti le olive e aggiungerle alla padella, aggiungere capperi e peperoncino. Aggiungere i pomodorini in padella, il concentrato di pomodoro, un pò di acqua di cottura e lasciare sciogliere la doppia concentrata. Cuoci la pasta in acqua salata, scolala al dente e condisci con il sugo.

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