

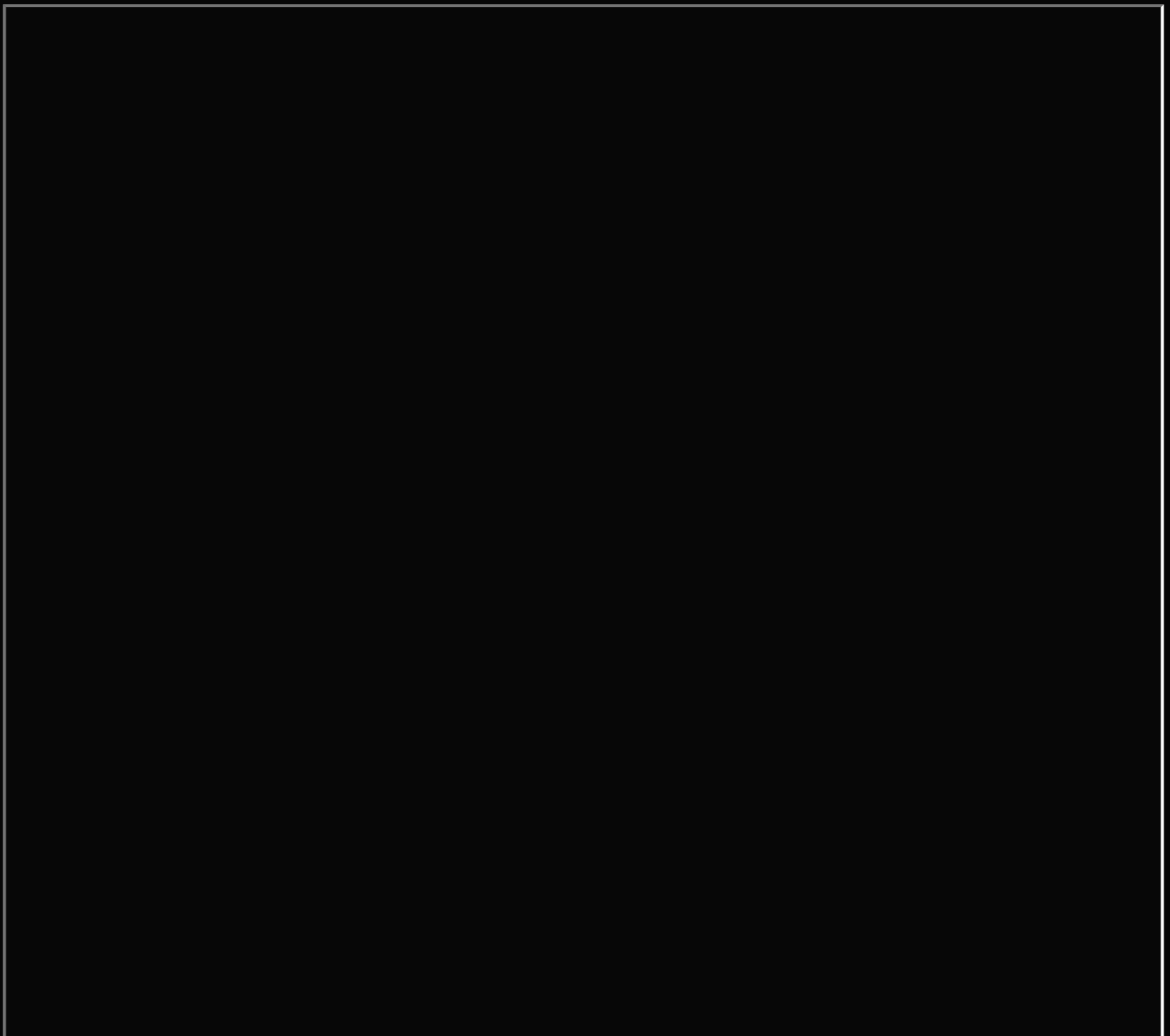
Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: la scarpella di Castelvenere. VIDEO

borgnese-14-37e76935

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



SCARPELLA DI CASTELVENERE

COSTO: basso

TEMPO: medio

DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:

500gr Rigatoni

200gr Salsiccia di maiale stagionata

300gr Formaggio vaccino o pecorino fresco ("primo sale")

150gr Formaggio pecorino stagionato grattugiato

100gr Olio extravergine di oliva

12 Uova

q.b. Strutto

q.b. Sale

Preparazione:

Cuocere la pasta in abbondante acqua, poco salata, scolare ben al dente e mettere in una ciotola unta di strutto. Aggiungere il "primo sale", la salsiccia tagliata a dadini e il pecorino stagionato grattugiato. Aggiungere le uova sbattute e il resto del formaggio grattugiato. In una padella antiaderente versare un cucchiaio di strutto e aggiungere il composto, lasciando cuocere a fuoco dolce per 20 minuti circa con un coperchio.

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