



di *Alessandro Borghese* [Chef] - Photo Carlotta Coppo

Vi piace la musica, siete appassionati di social e amate creare tra i fornelli? Allora avete il mood giusto per entrare nell'*Alessandro Borghese Kitchen Sound*, un'operazione multitasking che abbatte le barriere tra live restaurant, tv e mondo del web. Da subito ho intuito le potenzialità di questa avventura, sentendola nelle mie corde e accettando la sfida. La mattina sono impegnato a registrare il programma, in onda dal 20 luglio su Sky Uno, la sera, invece, mi dedico al locale spin-off del mio catering, *Il lusso della semplicità*. Le ricette proposte sul piccolo schermo si ritrovano anche nel menu, accan-

to ad altri piatti che ho elaborato insieme alla mia brigata in cucina per deliziare i clienti che verranno a trovarmi. E vista la mia passione musicale ci sarà una commistione tra gusto e sonorità, due elementi complementari che evocano ricordi ed emozioni amalgamandosi perfettamente. Tra le squisitezze rock i Led Zeppelin: zeppole di pasta con lievito madre cresciuta 48 ore, salsa di pomodoro del piennolo del Vesuvio, Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi e foglie di basilico fresco. E lo spiedino Rocket Queen, dedicato ai Guns N' Roses. Ma non mi dilungo oltre, vi aspetto per compiacere il vostro palato. **LF**

Spaghetti ai ricci di mare



Lista della spesa (per 4 persone)

400 g di spaghetti, 300 g di uova di riccio, 1 spicchio d'aglio, 1 limone, olio extravergine d'oliva, sale q.b.

Preparazione

In una ciotola mantecare la polpa di riccio con olio extravergine d'oliva fino a che il composto non monta leggermente. In un'altra padella soffriggere uno spicchio d'aglio in camicia. Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata e, appena pronti, ripassarli in padella con il soffritto fuori dal fuoco, farli insaporire bene e poi versarli nella ciotola con le uova di riccio. Mescolare energicamente aggiungendo una grattata di scorza di limone e servire in tavola.

ALESSANDRO BORGHESE KITCHEN SOUND

Lo chef rock'n'social del tubo catodico si cimenta in una trasmissione ambiziosa patrocinata da Expo, con le playlist di RDS. Un'impresa enogastronomica che prende forma all'Enterprise Hotel di Milano, in corso Sempione 91. Menu rinnovati settimanalmente attingendo da un bagaglio di 200 ricette che Alessandro Borghese propone ogni giorno su Sky Uno, mescolando buona tavola e ottima musica. Per i web addicted, una settimana dopo la messa in onda le puntate sono online su yahoo.it e rds.it.