Alessandro Borghese Kitchen Sound, la crema di tonno di Casablanca

borghese-12-1ed25b54

CREMA DI TONNO
TRATTO DA: CASABLANCA
(Costo €- Tempo 30’ - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:
4 capesante
Sale nero di Cipro q.b.
Basilico q.b.
Timo q.b.
Per la crema:
200g tonno in scatola
150g olive nere snocciolate
4 filetti di acciuga
2 cucchiaini di senape
2 cucchiai di succo di limone
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
4 o 5 capperi salati
2 cucchiai di olio extravergine
Sale e pepe q.b.
Per la cipolla caramellata:
2 cuori di cipolla rossa
2 cucchiai di zucchero
2 o 3 chiodi di garofano
4 bacche di ginepro

3 cucchiai aceto di vino bianco
Salvia q.b.
Timo q.b.

Preparazione:
Per la crema di tonno, metti in un mixer: tonno, capperi, acciughe, succo di limone, senape, prezzemolo, olive snocciolate e olio.
Raggiunta la cremosità aggiusta di sale e pepe.
Nel frattempo, in un pentolino fai caramellare i cuori delle cipolle rosse tagliati a metà con: aceto di vino bianco, zucchero, salvia, timo, zucchero bianco, bacche di ginepro e i chiodi di garofano.
Dividi la capasanta dal suo corallo. Sciacquala e tamponala.
In un pentolino scalda un filo d'olio e fai rosolare il frutto 2 minuti per lato.
Impiatta, creando un fondo con la crema di tonno, aggiungi la cipolla caramellata ed infine la capasanta.
Decora con: foglioline di basilico, timo e una spolverata di sale nero di Cipro.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno. E dal 3 aprile prende il via il nuovo programma con Iginio Massari.