Alessandro Borghese Kitchen Sound, la ratatouille del topino Remy

borghese-8-c127f21e

RATATOUILLE
TRATTO DA: RATATOUILLE
(Costo € - Tempo 25min - Difficoltà #)

Ingredienti:
1 melanzana
2 carote
2 zucchine
2 patate rosse
1 spicchio aglio
Olio di arachidi q.b.
Foglie di salvia
Aceto di vino bianco q.b.
Foglioline di menta
Semola q.b.
Peperoncino q.b.
Sale al carbone q.b.

Preparazione:
Taglia a fettine sottili, con l’aiuto di un coltello o di una affettatrice, le verdure.
In una ciotola versa la semola ed impanale.
Raggiunta la temperatura dell’olio friggi le verdure e la salvia.
Posale sulla carta da fritto, o su una busta per il pane, così da asciugare l’olio in eccesso.
Nel frattempo prepara la marinatura che accompagnerà la ratatouille. Mescola in una ciotolina, l’aglio

schiacciato, delle foglioline di menta tritate e l’aceto di vino bianco.
Impiatta in maniera creativa le tue verdure, adagiandole su carta da fritto increspata e affiancando la marinatura.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.