Alessandro Borghese Kitchen Sound, sorbetto al limone e capasanta

borghese-1-9561eea8

SORBETTO AL LIMONE SFUSATELLO CON CARPACCIO DI CAPASANTA
*(Costo € - Tempo *** - Difficoltà ###)*

Ingredienti:
250g di acqua
Scorza di 4 limoni
Succo di 4 limoni
150g di zucchero semolato
12 capesante
Olio EVO q.b.
Senape q.b.
Melissa q.b.
Maggiorana q.b.
Sale nero e pepe q.b.

Preparazione:
Versa in un pentolino l’acqua, il succo di limone, le scorzette tagliate finemente e lo zucchero.
Ottenuto uno sciroppo, manteca nella gelatiera.
Per il carpaccio, separa il corallo dalla capasanta e in seguito tagliala a fettine sottilissime.
Adagia le fettine sul fondo di una ciotola.
Crea un trito di erbe aromatiche (melissa, maggiorana) e aggiungilo alle capesante. Aggiusta di pepe e aggiungi un filo di olio extravergine d’oliva.
Nel frattempo frulla con un mixer i coralli, la senape, olio extravergine d’oliva e pepe.
Metti all’interno di un ring la capesante marinate e procedi con l’impiattamento. Decora con dei fiocchi

di sorbetto, sale nero e l’emulsione di senape e coralli.

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