Alessandro Borghese Kitchen Sound, una zuppa di fagioli neri con daikon

borghese-13-b870fcbe

ZUPPA DI FAGIOLI NERI CON DAIKON E CAROTE FRITTE
(Costo € - Tempo 25 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
350g di fagioli neri già lessati
Passata di pomodoro q.b.
150g di speck
1 porro
1 peperone rosso
1 peperoncino pimento
1 spicchio d’aglio in camicia
1 daikon
2 carote viola
Sale e pepe q.b.
Olio di arachidi q.b.
Farina di riso q.b.
Maggiorana q.b.

Preparazione:
Taglia a pezzettini il peperone e il porro a rondelle. Versa tutto in una padella e soffriggi con un filo d’olio extravergine, uno spicchio d’aglio in camicia, peperoncino a lamelle e speck tritato a coltello. Incorpora la passata di pomodoro e i fagioli neri già sbollentati. Aggiusta di sale e pepe.
A parte, pela con il pelapatate le carote e il daikon così da ricavarne delle fettine sottilissime. Impanale nella farina di riso e friggi in olio bollente.

Servi la zuppa di fagioli neri ancora rovente e decora con le verdurine croccanti e foglioline di maggiorana.

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