Alessandro Borghese Kitchen Sound, scopriamo il Tom gnam. VIDEO

borghese-21-cc919263

TOM GNAM
(Costo € - Tempo 40 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
550 ml di brodo vegetale
400g di astice
2 gambi di lemon grass
2 scalogni
1 peperoncino fresco
1 lime
400ml di latte di cocco
Pomodori piccadilly q.b.
Salsa di ostrica q.b.
Erba limoncina q.b.
Sale q.b.

Preparazione:
Incidi per lungo il lemon grass e schiaccialo proprio come l'aglio in camicia. Tuffalo all'interno del brodo vegetale così da insaporire.
Versa l'astice nel brodo bollente e cuoci fino a quando non raggiunge la cardinalizzazione.
Togli l'astice dal brodo e schiumalo.
Nel frattempo, taglia i funghi grossolanamente e versali insieme a qualche lamella di peperoncino nel brodo.
A parte, amalgama in una ciotola: latte di cocco, salsa di ostrica e succo di lime.Versa il composto nel

brodo. Concludi, incorporando anche i pomodori piccadilly e lo scalogno.
Fai sobbollire.
Una volta freddato, pulisci l'astice privandolo del carapace e impiatta!
Servi il tom gnam ancora bollente e decora con l'astice scottata e foglie di erba limoncina per conferire una nota agrumata.

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