Alessandro Borghese Kitchen Sound, anelli con seppie, speck e daikon

borghese-1-ba36a2c0

ANELLI CON SEPPIE, SPECK E DAIKON
(Costo € - Tempo 25 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
400 g di anelli
260 g di seppie
3 fettine di speck
1/4 di daikon
2 carote viola
2 carote gialle
1 spicchio d’aglio
Ghiaccio q.b.
Timo, melissa e maggiorana q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio E.V.O. q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l’acqua per la pasta, salala e cala gli anelli.
Taglia a dadini le seppie, il daikon e le carote gialle. Rosola in padella con olio extravergine di oliva e uno spicchio d’aglio, rimbocca con un mestolo di acqua di cottura della pasta.
A parte ricava dei petali sottili di carota viola e mettili a bagno in una ciotola con acqua e ghiaccio.
Taglia lo speck a cubetti.
Scola la pasta e mantecala nel condimento. Aggiungi lo speck e il trito di erbe aromatiche fresche.
Decora e ultima il piatto con i petali di carota viola e una grattata di pepe.

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