Alessandro Borghese Kitchen Sound, il piatto degli amici... VIDEO

borghese-11-cad73394

IL PIATTO DEGLI AMICI DI KITCHEN SOUND

TEMPO: 25 min
COSTO: alto
DIFFICOLTA': media

Ingredienti:
1 broccolo romanesco
2 astici
1 peperone rosso
1 arancia
2 acciughette
1 spicchio d'aglio
Timo q.b.
Salvia q.b.
Finocchietto q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio evo q.b.

Preparazione:
Appassisci il peperone nel forno su una placca ricoperta di carta .
Spolpa l'astice e rosolalo per pochi minuti in padella con 1 spicchio d'aglio in camicia, olio extravergine e timo.
Pela a vivo l'arancia e ricavane qualche fettina. Condiscile con sale, pepe,olio extravergine,finocchietto. Lascia insaporire.

Versa a crudo in un mixer la testa del broccolo e le acciughette. Trita fino ad ottenere un cous cous di broccolo.
Sforna il peperone, mettilo in una ciotola e ricoprilo con pellicola trasparente.
Una volta raffredato, spelalo, e mantieni la sua acqua alla quale aggiungi olio, sale e timo.
Impiattiamo!!!
Versa alla base del piatto il cous cous di broccolo. Adagia sopra l'astice rosolato in padella, le fettine di peperone spellato, l'emulsione fatta con l'acqua del peperone e l'arancia marinata. Pepe di mulinello, foglioline di salvia e il piatto è PRONTO!

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