Alessandro Borghese Kitchen Sound, la panzanella d'astice. VIDEO

borghese-12-dca6d195

PANZANELLA D'ASTICE

TEMPO: 30 min
COSTO: alto
DIFFICOLTA': media

Ingredienti:
4 friselle
2 astici da 650g
2 patate lesse
4 pomodori pelati San Marzano
1 spicchio d'aglio in camicia
Sale q.b.
Olio evo q.b.
Basilico fresco q.b.
Scorza di limone grattugiata q.b.

Preparazione:
Privare l'aglio della camicia.
In una ciotola aggiungi: i pomodori pelati schiacciati con le mani, sale, olio in abbondanza,lo spicchio d'aglio e le foglie di basilico sminuzzate per profumare.
Rompi grossolanamente le friselle e aggiungile al composto. Mescola tutto con un cucchiaio, lasciando ammorbidire le friselle per qualche minuto (senza esagerare).
A parte, sbuccia le patate lessate, tagliale a quadratini e incorporale alla panzanella.
Incidi il carapace al centro, elimina la bile e taglialo a pezzettoni. Aggiungilo al composto, aggiustando

di sale e pepe.
Mescola ancora bene il tutto. Concludi con della scorza di limone grattuggiata ed elimina lo spicchio d'aglio.
Impiatta la panzanella d'astice all'interno di un coppa pasta. Decora con foglioline di basilico, un filo di olio extravergine, scorza di limone grattuggiato e pepe di mulinello.

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