Alessandro Borghese Kitchen Sound, insalatina di fagioli di Saluggia

borghese-5-741ab353

https://vimeo.com/428082731

INSALATINA DI FAGIOLI DI SALUGGIA, GAMBERI ROSSI, SEDANO E CIPOLLA ALLA BORGHESE

Tempi:**
Costi:**
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
12 gamberi rossi di Mazara del Vallo di prima scelta
300 g di fagioli freschi di Saluggia
1 cipolla rossa
1 costa di sedano
2 spicchi d’aglio
1 foglia di alloro
erbe aromatiche (timo, rosmarino, basilico)
succo di lime q.b.
sale, olio evo e pepe q.b.

Preparazione:
Mettere a cuocere i fagioli in acqua bollente con uno spicchio d’aglio e una foglia di alloro. Scolarli, quindi metterli in un mortaio con sale, pepe, un po’ aglio. Pestare leggermente e lasciar insaporire. Tagliare a metà la cipolla, lasciando la pellicola esterna, ungere leggermente la parte tagliata e salarla. Metterla quindi in una teglia, aggiungere del timo, rosmarino e uno spicchio di aglio. Infornare

il tutto a 220°C fino a farle diventare dorate; toglierle dal forno e conservare le falde più belle e ben cotte.
Tagliare a barchetta il sedano, eliminando la parte esterna coriacea;dopodichè tagliarlo a listarelle.
Pulire i gamberi, incidere il dorso e, dopo averli posati su un piatto, mettere un po' di sale, pepe, olio, erbe aromatiche fresche. Scottarli, quindi, con un cannello per pochi secondi. Coprirli e lasciarli affumicare qualche minuto.
Impiattare i gamberi scottati con le listarelle di sedano, la cipolla, una spruzzata di lime e i fagioli. Concludere con del basilico fresco.

ABBINAMENTO al piatto: Asti Docg Secco Acquesi

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno