Alessandro Borghese Kitchen Sound, zuppa di piselli e... VIDEO

borghese-17-3573dc8f

https://vimeo.com/432001216

ZUPPA DI PISELLI, FETTUCCINE DI SEPPIA SALTATE E PEPERONI CRUSCHI

Tempi:*
Costi:**
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
300 g di piselli sgusciati (freschi o congelati)
1 cipolla
2 seppie da 200 g
20 g peperoni cruschi
erbe aromatiche fresche (prezzemolo riccio, timo)
sale, pepe nero e olio evo q.b.

Preparazione:
Mondare la cipolla, triturando finemente, quindi farla rosolare in una casseruola con l’olio. Aggiungere i piselli, un po’ d’acqua e lasciar cuocere fino al punto desiderato. Con un mixer a immersione frullare i piselli fino ad ottenere una crema liscia e vellutata.
Tagliare le seppie a julienne, dopo averle pulite bene, e saltarle in padella rovente con un filo d’olio per pochi secondi, aggiustando di sale. Tagliare a rondelle i peperoni cruschi.
Impiattare la crema di piselli rifinendola con i peperoni cruschi, un filo di olio e una grattata di pepe nero.

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