Alessandro Borghese Kitchen Sound, ostriche all'aperitivo. VIDEO

borghese-1-99795384

https://vimeo.com/434550270

OSTRICHE ALL’APERITIVO

Tempi:*
Costi:**
Difficoltà:**

Ingredienti per 2 persone:
8 ostriche
sale, pepe, olio evo q.b.
Per la pasta di sale
albume qb
sale grosso qb
Per l’ostrica allo scalogno
1 scalogno
50 ml birra doppio malto rossa
Per l’ostrica alla rucola:
20 g rucola
10 ml aceto di lamponi
2 lamponi
Per l’ostrica fruttata:
50 g anguria
10 g feta greca
5 g miele

6 foglie piccole di basilico
4 bacche pepe rosa
Per l’ostrica cocktail:
50 ml di passata di pomodoro
20 ml vodka
20 g sedano
tabasco q.b.
salsa Worcester q.b.

Preparazione:
Ostrica allo scalogno:
far appassire lo scalogno, tritato finemente con un filo d’olio. Sfumare con la birra e continuare a brasarlo fino a che sarà cotto. Scottare leggermente l’ostrica con un cannello.
Versare nell’ostrica lo scalogno con la salsa alla birra una grattata di pepe nero.
Ostrica alla rucola:
frullare la rucola con olio e aceto di lamponi e aggiustare di sale. Tagliare i lamponi in piccoli pezzi. Condire l’ostrica con gocce di salsa alla rucola e i lamponi freschi.
Ostrica fruttata:
tagliare a brunoise l’anguria, sgranare la feta e tostare il pepe rosa in padella. Condire l’ostrica con l’anguria, la feta e il pepe rosa ed infine aggiungere delle gocce di miele e le
foglie di basilico. Terminare con un filo d’olio.
Ostrica cocktail:
Tagliare il sedano a brunoise. Mescolare vodka, pomodoro, tabasco, Worcester, sale, pepe e olio. Aggiungere il mix sull’ostrica e rifinire con il sedano.

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