Alessandro Borghese Kitchen Sound, sedano rapa, lamponi e funghi. VIDEO

borghese-12-157eb81f

SEDANO RAPA, LAMPONI E FUNGHI

Tempo: **
Costo:*
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
600 g sedano rapa
150 g lamponi freschi
400 g funghi freschi
300 g di rucola
30 g aceto di lampone
50 g acqua
40 g senape
1 spicchio aglio
menta, basilico e prezzemolo q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio evo q.b.

Preparazione:
Lavare il sedano rapa, cuocerlo in forno per circa 25/35 minuti. Lasciar raffreddare, pelare e tagliare a rettangoli grossolani. Preparare la marinata con lamponi freschi frullati, aceto di lampone, sale e acqua, e menta e immergere i pezzi di sedano rapa e lasciar riposare per almeno 3 ore. Pulire i funghi delicatamente, saltarli in una padella con uno spicchio d’aglio schiacciato e olio evo; aggiustare di

sale.
Per la salsa di senape e rucola: sbollentare rapidamente la rucola e farla raffreddare in acqua e ghiaccio per pochissimo tempo, scolare e asciugare. Frullare la rucola tagliata finemente con senape e olio, aggiustare di sale e setaccia con un colino a maglie fini.
Togliere il sedano rapa dalla marinata e scottarlo in una padella con un filo d’olio evo.
Tagliare il sedano rapa a fette oblique di mezzo centimetro. Impiattare il sedano rapa sui funghi e rifinire la salsa di senape e rucola.

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