Alessandro Borghese Kitchen Sound: capasanta di bretagna (chef Morelli)

borghese-5-0358a981

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



CAPASANTA DI BRETAGNA, TARTUFO NERO E POMODORO AGLI AGRUMI

COSTO: Basso
TEMPO: Medio
DIFFICOLTÀ: Bassa

Ingredienti per 4 persone:
12 Capesante
600gr Pomodoro corbarino
60gr Tartufo nero di norcia tritato
5gr Zucchero
15gr Burro
Q.b. Alloro
Q.b. Sale e pepe
Q.b. Arancio, limone, lime
1 Spicchio aglio
50gr Olio Evo
1 Scalogno

Preparazione:
In un tegame capiente adagiare lo scalogno e l'aglio tagliati a julienne con l'olio Evo. Lasciare appassire a fuoco dolce, aggiungere il pomodoro, un pizzico di sale, una foglia di alloro e lo zucchero. Cuocere per circa 10 minuti. Tagliare le capesante a metà per il lato corto e farcirle con il tartufo nero. Successivamente in una padella già calda scottarle da entrambi i lati con un filo di olio Evo. Finire la cottura con il burro e le erbe nappandole dolcemente e dorandole completamente. Impiattare le capesante in un piatto a nostro piacere cospargendole con la salsa di pomodoro precedentemente passata al frullatore e una grattugiata di buccia di agrumi.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno