Alessandro Borghese Kitchen Sound: che capasanta! Video

borghese-18-b02735d9

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



CHE CAPASANTA!

COSTO: alto
TEMPO:alto
DIFFICOLTÀ: alta

Ingredienti per 4 persone:
12 Capesante
200g Cannellini cotti
1 Spicchio di aglio
1 Mazzo di rucola
100g Pane casareccio
5g Polvere di rucola
50g Gel di pera
10g Salsa di senape
1 Rametto di rosmarino
1 Foglia di alloro
50g Burro
q.b. Olio EVO, sale e pepe nero

Preparazione:
Metti in padella olio, aglio e fagioli, aggiungi l'acqua e porta a bollore, poi frulla il tutto. Passa la crema a setaccio e aggiusta di sale. Monda la rucola, frullala con un frullatore ad immersione insieme alla salsa di senape e l'olio evo e metti in uno squeezer. Trita il pane a coltello e tostalo in padella con un filo d'olio, rosmarino e alloro. Scotta le capesante in padella con il burro. Impiatta adagiando le capasante sulla crema di cannellini, rifinisci con un giro di salsa alla rucola, il crumble di pane e decora con la polvere di rucola.

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