

Alessandro Borghese Kitchen Sound, la crema di tonno di Casablanca

borghese-12-1ed25b54

CREMA DI TONNO

TRATTO DA: CASABLANCA

(Costo €- Tempo 30' - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:

4 capesante

Sale nero di Cipro q.b.

Basilico q.b.

Timo q.b.

Per la crema:

200g tonno in scatola

150g olive nere snocciolate

4 filetti di acciuga

2 cucchiaini di senape

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

4 o 5 capperi salati

2 cucchiaini di olio extravergine

Sale e pepe q.b.

Per la cipolla caramellata:

2 cuori di cipolla rossa

2 cucchiaini di zucchero

2 o 3 chiodi di garofano

4 bacche di ginepro

3 cucchiaini aceto di vino bianco

Salvia q.b.

Timo q.b.

Preparazione:

Per la crema di tonno, metti in un mixer: tonno, capperi, acciughe, succo di limone, senape, prezzemolo, olive snocciolate e olio.

Raggiunta la cremosità aggiusta di sale e pepe.

Nel frattempo, in un pentolino fai caramellare i cuori delle cipolle rosse tagliati a metà con: aceto di vino bianco, zucchero, salvia, timo, zucchero bianco, bacche di ginepro e i chiodi di garofano.

Dividi la capasanta dal suo corallo. Sciacquala e tamponala.

In un pentolino scalda un filo d'olio e fai rosolare il frutto 2 minuti per lato.

Impiatta, creando un fondo con la crema di tonno, aggiungi la cipolla caramellata ed infine la capasanta.

Decora con: foglioline di basilico, timo e una spolverata di sale nero di Cipro.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno.

E dal 3 aprile prende il via il nuovo programma con Iginio Massari.