

Alessandro Borghese Kitchen Sound, sorbetto al limone e capasanta

borghese-1-9561eea8

SORBETTO AL LIMONE SFUSATELLO CON CARPACCIO DI CAPASANTA

*(Costo € - Tempo *** - Difficoltà ###)*

Ingredienti:

250g di acqua

Scorza di 4 limoni

Succo di 4 limoni

150g di zucchero semolato

12 capesante

Olio EVO q.b.

Senape q.b.

Melissa q.b.

Maggiorana q.b.

Sale nero e pepe q.b.

Preparazione:

Versa in un pentolino l'acqua, il succo di limone, le scorzette tagliate finemente e lo zucchero.

Ottenuto uno sciroppo, manteca nella gelatiera.

Per il carpaccio, separa il corallo dalla capasanta e in seguito tagliala a fettine sottilissime.

Adagia le fettine sul fondo di una ciotola.

Crea un trito di erbe aromatiche (melissa, maggiorana) e aggiungilo alle capesante. Aggiusta di pepe e aggiungi un filo di olio extravergine d'oliva.

Nel frattempo frulla con un mixer i coralli, la senape, olio extravergine d'oliva e pepe.

Metti all'interno di un ring la capasante marinate e procedi con l'impiattamento. Decora con dei fiocchi

di sorbetto, sale nero e l'emulsione di senape e coralli.

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