Alessandro Borghese Kitchen Sound, da Firenze il panino col lampredotto

borghese-11-119d5a30

PANINO CON IL LAMPREDOTTO
(Costo €€ - Tempo 3h 30’ - Difficoltà #)

Ingredienti:
1 lampredotto intero
2 pomodori
4 carote
2 scalogni
1 ciuffo di prezzemolo
4 coste di sedano
1 mazzetto di salvia
2 spicchi d’aglio
4 rosette
1 rosso di un uovo sodo
Acciughe q.b.
Olio EVO q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Taglia grossolanamente a coltello: il sedano, le carote, i pomodori, lo scalogno, uno spicchio d’aglio, foglioline di salvia e un rametto di prezzemolo. Versa tutto in una pentola con acqua fredda e metti sul fuoco. Aggiusta di sale e pepe.
Per la salsa verde, frulla in un mixer: prezzemolo, il rosso di un uovo sodo, acciughette, aglio, sale e olio extravergine.

Quando il brodo arriva a bollore, taglia l’intestino a striscioline di 1 cm e immergile. Fai sobbollire a fiamma dolce per 3 ore.
Quando il lampredotto sarà cotto, componi il tuo panino!
Taglia a metà il pane, bagnalo con un cucchiaio di brodo e farcisci con lampredotto e salsa verde.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno