Alessandro Borghese Kitchen Sound, i chifferi astice e curry. VIDEO

borghese-15-2d020366

CHIFFERI ASTICE E CURRY
(Costo €€€ - Tempo 20' - Difficoltà #)

Ingredienti
1 avocado
1 mazzetto di aneto
1 burrata
350g chifferi multicereali
4 astici già bolliti
Curry q.b.
Olio EVO q.b.
Sale e pepe q.b.
Succo di un lime

Preparazione
Pulisci l'astice già bollito, ricavandoti la polpa. Incidi il dorso ed elimina l'intestino.
Trita la polpa a coltello e condiscila in una ciotola con aneto tritato, sale, pepe e olio extravergine di oliva. Aggiungi le sfere di avocado e il succo di lime. Amalgama bene il tutto e lascia insaporire.
Porta a bollore l'acqua per la pasta, aggiusta di sale e cala i chifferi.
A parte, emulsiona il curry con l'olio extravergine di oliva.
Scola la pasta, versala in una ciotola e condiscila con qualche goccia di olio al curry e l'astice marinato.
Gustati i chifferi guarnendo con straccetti di burratina e una grattata di pepe di mulinello.

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