

# 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 bollire 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 burrata e una grattata di pepe di mulinello.

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