

Alessandro Borghese Kitchen Sound, polpo arrostito con chips di platano

borghese-43595b4b

POLPO ARROSTITO CON CHIPS DI PLATANO

(Costo € € - Tempo 30 min - Difficoltà #)

Ingredienti:

1 polipo già bollito

1 pomodoro

1 avocado

1 cipollotto

1 lime

1 platano

Zenzero q.b.

Basilico q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio E.V.O. q.b.

Olio di arachidi q.b.

Preparazione:

Sbuccia il platano e taglialo a fettine. Versale all'interno di una ciotola d'acqua e lascia in ammollo per qualche minuto.

Per il guacamole, versa in una ciotola: la polpa dell'avocado, il cipollotto tagliato a rondelle, una grattata di zenzero, sale, olio extravergine, pepe, il succo di un lime e delle fettine di pomodoro. Mescola bene il tutto, profumando con foglioline di basilico fresco.

Asciuga il platano con della carta assorbente e friggilo in olio di arachidi bollente.

Arrostisci i tentacoli del polipo in una padella rovente con un filo di olio extravergine e preparati ad

impiattare!

Disponi il guacamole al centro del piatto, adagia il polipo rosticciato e concludi con qualche chips di platano.

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