

Alessandro Borghese Kitchen Sound, il piatto degli amici... VIDEO

borghese-11-cad73394



IL PIATTO DEGLI AMICI DI KITCHEN SOUND

TEMPO: 25 min

COSTO: alto

DIFFICOLTA': media

Ingredienti:

1 broccolo romanesco

2 astici

1 peperone rosso

1 arancia

2 acciughette

1 spicchio d'aglio

Timo q.b.

Salvia q.b.

Finocchietto q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio evo q.b.

Preparazione:

Appassisci il peperone nel forno su una placca ricoperta di carta .

Spolpa l'astice e rosolalo per pochi minuti in padella con 1 spicchio d'aglio in camicia, olio extravergine e timo.

Pela a vivo l'arancia e ricavane qualche fettina. Condiscile con sale, pepe,olio extravergine,finocchietto. Lascia insaporire.

Versa a crudo in un mixer la testa del broccolo e le acciughette. Trita fino ad ottenere un cous cous di broccolo.

Sforna il peperone, mettilo in una ciotola e ricoprilo con pellicola trasparente.

Una volta raffreddato, spelalo, e mantieni la sua acqua alla quale aggiungi olio, sale e timo.

Impiattiamo!!!

Versa alla base del piatto il cous cous di broccolo. Adagia sopra l'astice rosolato in padella, le fettine di peperone spellato, l'emulsione fatta con l'acqua del peperone e l'arancia marinata. Pepe di mulinello, foglioline di salvia e il piatto è PRONTO!

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