Alessandro Borghese Kitchen Sound, chitarra asparagi e bacche di goji

borghese-14-94865271

CHITARRA ASPARAGI E BACCHE DI GOJI

Tempo: **
Costo:**
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
320 g pasta alla chitarra
60 g scalogno
600 g asparagi
200 g olive nocellara
100 g capperi
40 g olio evo
40 g vino bianco
180 g tofu
100 g bacche di goji
Sale e pepe q.b.
Timo e basilico rosso

Preparazione:
Pulire gli asparagi e pelare il gambo con il pelapatate, quindi tagliarlo a rondelle sottili.
Pulire lo scalogno, tritare e soffriggere in padella con un filo d’olio, aggiungere le punte di asparagi a piccoli cubetti e cuocere per 20 minuti. A cottura ultimata frullare e setacciare con un colino a maglie fini.

Preparare la polvere di capperi mettendoli su una teglia coperta di carta da forno. Infornare a 85 gradi per 4 ore. Una volta essiccati frullare e passarli al setaccio per ottenere una polvere fine.
Far reidratare le bacche di goji con un filo d’olio, un pizzico di sale e il vino bianco. Lavare, denocciolare le olive e tagliarle a coltello grossolanamente. Tagliare i gambi degli asparagi a rondelle e saltarle con le olive in una padella con un filo d’olio. Una volta rosolate aggiungerle alla crema di asparagi.
Setacciare il tofu in un setaccio a maglie molto fini. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere l’olio evo e il timo e amalgamare il tutto per preparare una ricotta di tofu.
Cuocere la pasta alla chitarra in acqua bollente salata, mantecarla con il ragù di asparagi. Impiattare e rifinire il piatto con le bacche di goji, la polvere di capperi e una quenelle di ricotta di tofu. Completare con delle foglie di basilico rosso.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno