Alessandro Borghese Kitchen Sound: ditali asparagi e orata. VIDEO

borghese-3-ea211335

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

DITALI ASPARAGI E ORATA

COSTO: medio
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: basso

Ingredienti per 4 bambini:

200gr Ditali

1 Mazzo asparagi

200gr Filetto di orata

½ Bicchiere di aceto

q.b. Basilico

q.b. Menta

q.b. Olio evo sale

Preparazione:

Mondare gli asparagi, tenere da parte le punte e tagliare il resto in pezzi uniformi. Sbiancare le punte degli asparagi in acqua bollente salata con basilico. Bollire il gambo fino cottura, frullarli con un filo d'olio e una spruzzata di aceto. Tagliare il filetto di orata a cubettini e cuocerlo in padella con uno spicchio d'aglio. Dopo averlo scottato aggiungere la pasta scolata direttamente nella padella con un pò di acqua di cottura e togliere l'aglio. Aggiungere due cucchiai di crema di asparagi.
Impiattare mettendo sul fondo la crema di asparagi, aggiungendo i ditali e il pesce e rifinire con le punte degli asparagi e foglioline di menta e un giro d'olio.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno