

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: capasanta di bretagna (chef Morelli)

borgnese-5-0358a981

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

CHEF: MORELLI

CAPASANTA DI BRETAGNA, TARTUFO NERO E POMODORO AGLI AGRUMI

COSTO: Basso

TEMPO: Medio

DIFFICOLTÀ: Bassa

Ingredienti per 4 persone:

12 Capesante

600gr Pomodoro corbarino

60gr Tartufo nero di norcia tritato

5gr Zucchero

15gr Burro

Q.b. Alloro

Q.b. Sale e pepe

Q.b. Arancio, limone, lime

1 Spicchio aglio

50gr Olio Evo

1 Scalogno

Preparazione:

In un tegame capiente adagiare lo scalogno e l'aglio tagliati a julienne con l'olio Evo. Lasciare appassire a fuoco dolce, aggiungere il pomodoro, un pizzico di sale, una foglia di alloro e lo zucchero. Cuocere per circa 10 minuti. Tagliare le capesante a metà per il lato corto e farcirle con il tartufo nero. Successivamente in una padella già calda scottarle da entrambi i lati con un filo di olio Evo. Finire la cottura con il burro e le erbe nappandole dolcemente e dorandole completamente. Impiattare le capesante in un piatto a nostro piacere cospargendole con la salsa di pomodoro precedentemente passata al frullatore e una grattugiata di buccia di agrumi.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**