

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: insalata di spaghetti quadri. VIDEO

borgnese-11-8ca7a484

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

CHEF: SADLER

INSALATA DI SPAGHETTI QUADRI CON MAIONESE AL DRAGONCELLO E SALMONE AFFUMICATO

COSTO: medio

TEMPO: medio

DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:

160gr Spaghetti quadri

100gr Fagioli cannellini di ottima qualità

1 Spicchio d'aglio

1 Foglia di Alloro

100gr Aceto al dragoncello

30gr Dragoncello fresco

100gr Olio E.v.o.

1 Tuorlo d'uovo

½ Limone

q.b. Aceto bianco

5gr Senape

200gr Olio di semi di arachide

q.b. Worcester sauce

160gr Salmone affumicato gr.

40gr Uova di salmone

Preparazione:

Cuocere i fagioli cannellini in acqua leggermente salata e insaporita con una foglia di alloro e uno spicchio di aglio in camicia, terminata la cottura eliminare aglio e alloro. Frullare i fagioli con e mettere da parte. Nel bacinella di un minipimer mettere un tuorlo d'uovo e un cucchiaino di aceto al dragoncello, un poco di salsa worcester, sale q,b,e iniziare a montare la maionese, aggiungendo a filo l'olio di semi di arachide, limone. Aggiungere ai fagioli frullati un pò della maionese ottenuta, e amalgamare per ottenere una crema. Tritare finemente del dragoncello fresco e aggiungerlo alla maionese e metterla da parte. Nel frattempo cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata. Tagliare il salmone affumicato a dadini. Versare l'emulsione di fagioli e i cubetti di salmone in un bacinella di acciaio piuttosto capiente che avremo messo a bagno maria in una bacinella più grande contenente ghiaccio. Scolare gli spaghetti pronti direttamente nella medesima bacinella aggiungendo olio e.v.o. e mescolare bene con

le pinze da cucina in modo da raffreddare la pasta, aggiungere un pizzico di peperoncino e se la pasta si asciuga, aggiungere ancora un poco di acqua di cottura dei fagioli, controllare il sapore. Impiattare aggiungendo altro salmone affumicato tagliato a listarelle, uova di salmone e erbe aromatiche.

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