Alessandro Borghese Kitchen Sound: ceviche capesante gamberi e ricciola

borghese-12-66ae2dc9

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



CEVICHE DI CAPESANTE, GAMBERI E RICCIOLA DALL’AGRO DI LAMPONI

COSTO: medio
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:
4 Capesante (noci)
150gr Polpa di ricciola
4 Gamberi tigrati grossi
1 Avocado
1 Mazzetto di Coriandolo
1 Spicchio d’Aglio
1 Cipolla bianca
1 Pomodoro cuore di bue
1 Lime
1 Bicchiere di Pisco
30gr Aceto di mele
q.b. Pepe di sezhuane
8 Lamponi
q.b. Aceto balsamico
q.b Salsa worcester
50gr Olio evo

Preparazione:
Sgusciare i gamberi, tenere da parte le code sgusciate, mettere i carapaci in una casseruola con un leggero soffritto di aglio in camicia e olio; far sfumare bagnare con del pisco, lamponi, aceto, aggiungere un bicchiere di acqua, succo di lime e far sobbollire per 3 minuti. In una bacinella mettere la ricciola dopo averla pulite, aggiungere le code di gamberi sgusciate, le capesante tagliate a dadini, il pomodoro, i lamponi, il coriandolo fresco spezzettato, l’avocado tagliato a pezzettoni. Aggiungere la cipolla precedentemente cotta (cuocere la cipolla bianca con la buccia in forno adagiarla su un letto di sale grosso, a 180° per 40 minuti). Riprendere il sughetto, eliminare l’aglio e frullare il composto poi passare il tutto al colino e bagnare con questo fondo il ceviche. Aggiungere un pò di pepe, pepe di sezhuane, lime , olio extravergine mescolare il tutto e lasciare marinare prima di impiattare. Aggiungere una goccia di aceto balsamico e salsa worcester come tocco finale e decorare con

lamponi freschi e fiori.

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