

## Alessandro Borghese Kitchen Sound: ceviche capesante gamberi e ricciola



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

**CHEF: SADLER**

## **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**