Alessandro Borghese Kitchen Sound: ho incontrato una seppia a Capri

borghese-13-28dc5778

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

HO INCONTRATO UNA SEPPIA A CAPRI

COSTO:basso
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
4 Seppie da 250g
2 Mozzarelle fiordilatte da 100g
4 Pomodori Camone
2gr Nero di seppia
1 Spicchio di aglio
q.b. Basilico
q.b. Olio EVO, sale e pepe

Preparazione:
Pulirei la seppia, tagliare a cubetti il corpo e lasciare intera la testa. Saltare velocemente i cubetti in padella con olio e aglio. Sbiancare in acqua la testa per circa 1 minuto. Tagliare i pomodori a cubetti e condire con olio, sale basilico tagliato a julienne e i cubetti di seppia precedentemente scottati. A parte sciogliere la mozzarella in microonde, raggrupparla con una pinza, stenderla con l'aiuto di un mattarello tra 2 fogli di carta forno. Tagliare la mozzarella a forma del corpo della seppia. Spennellare la mozzarella e la testa della seppia con il nero. Impiattare l'insalata di pomodoro e seppia al centro del piatto, adagiare al di sopra la mozzarella tagliata a forma di seppia e finisci con la testa.

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