Alessandro Borghese Kitchen Sound: zuppa di pesce estiva. VIDEO

borghese-17-2f5476ec

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



ZUPPA DI PESCE ESTIVA

COSTO: alto
TEMPO:alto
DIFFICOLTÀ: alta

Ingredienti per 4 persone:
2 Triglie di scoglio
2 Seppie
200g Cozze
200g Vongole
4 Gamberi rossi
1 Pesce San Pietro
200ml Ristretto di pesce
2 Spicchi di aglio
1 Bicchiere di vino bianco
1 Rametto di finocchio di mare
100g Pane al carbone
1 Rametto di finocchietto selvatico
q.b. Olio di semi di girasole
q.b. Erbe fresche
q.b. Olio EVO, sale e pepe

Preparazione:
Metti a spurgare le vongole e poi battile una ad una. Pulisci le cozze e apri i frutti di mare separatamente in padella con uno spicchio d'aglio e dell'olio. Sfuma con il vino, fai evaporare poi copri con un coperchio e tieni da parte. Sfiletta la triglia e sfiletta il San Pietro. Pulisci la seppia e tagliala julienne finissima creando dei piccoli nidi. Pulisci il gambero e togli l'intestino. Sguscia le cozze e le vongole e filtra l'acqua che hanno rilasciato. Ricopri i frutti sgusciati. Frulla metà delle vongole, un un paio di cucchiai di acqua della loro acqua di cottura e olio di semi e monta come una maionese. Taglia il San Pietro a losanga. Scotta i filetti di triglia dalla parte della pelle. Scalda il ristretto di pesce. Impiatta gli elementi e rifinisci con il ristretto caldo.

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