

Mixer Planet Logo

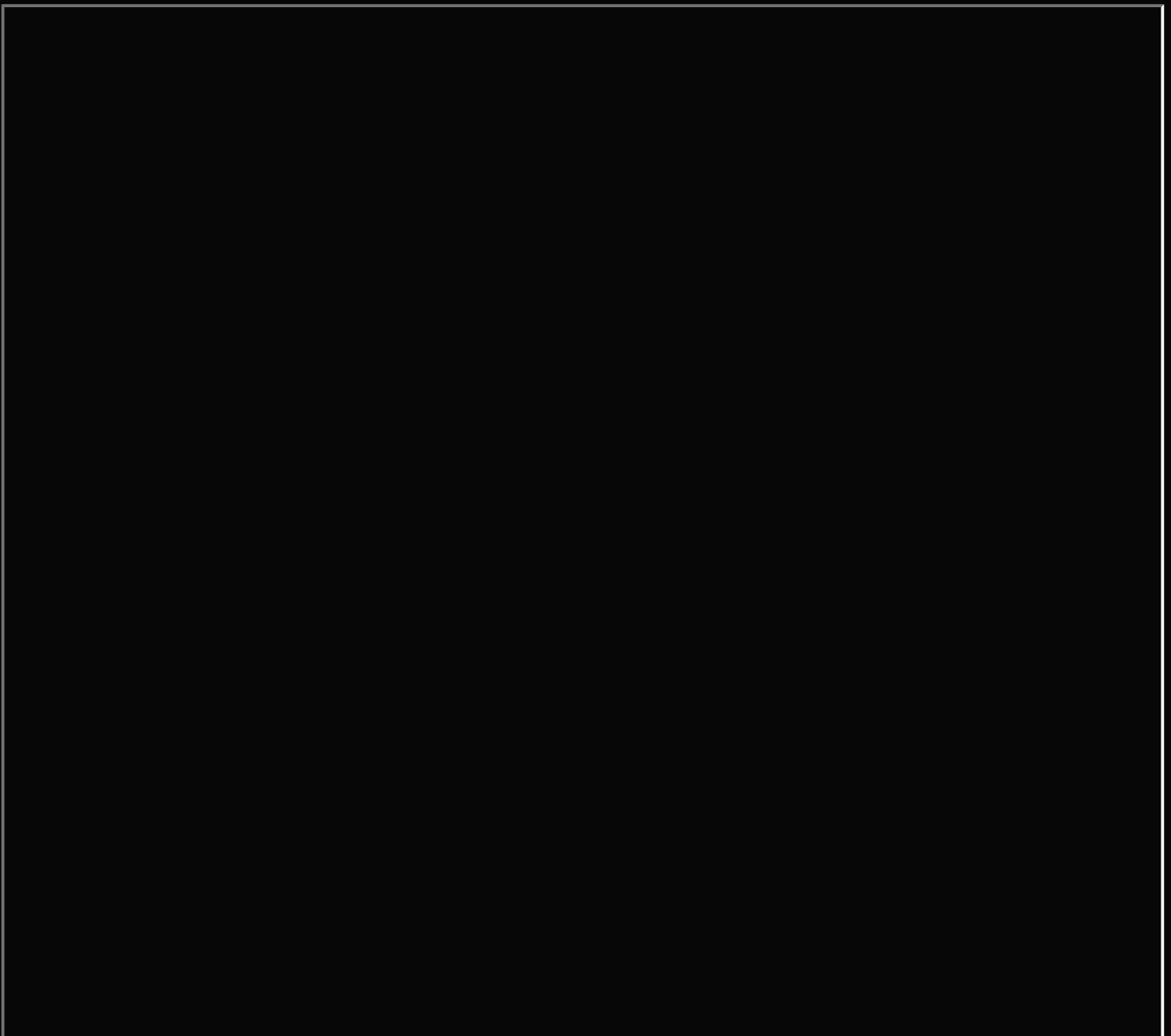
Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: che capasanta! Video

borgnese-18-b02735d9

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



CHE CAPASANTA!

COSTO: alto

TEMPO:alto

DIFFICOLTÀ: alta

Ingredienti per 4 persone:

12 Capesante

200g Cannellini cotti

1 Spicchio di aglio

1 Mazzo di rucola

100g Pane casareccio

5g Polvere di rucola

50g Gel di pera

10g Salsa di senape

1 Rametto di rosmarino

1 Foglia di alloro

50g Burro

q.b. Olio EVO, sale e pepe nero

Preparazione:

Metti in padella olio, aglio e fagioli, aggiungi l'acqua e porta a bollore, poi frulla il tutto. Passa la crema a setaccio e aggiusta di sale. Monda la rucola, frullala con un frullatore ad immersione insieme alla salsa di senape e l'olio evo e metti in uno squeezer. Trita il pane a coltello e tostalo in padella con un filo d'olio, rosmarino e alloro. Scotta le capesante in padella con il burro. Impiatta adagiando le capesante sulla crema di cannellini, rifinisci con un giro di salsa alla rucola, il crumble di pane e decora con la polvere di rucola.

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