

Alessandro Borghese Kitchen Sound, una zuppa di fagioli neri con daikon

borghese-13-b870fcbe

ZUPPA DI FAGIOLI NERI CON DAIKON E CAROTE FRITTE

(Costo € - Tempo 25 min - Difficoltà #)

Ingredienti:

350g di fagioli neri già lessati

Passata di pomodoro q.b.

150g di speck

1 porro

1 peperone rosso

1 peperoncino pimento

1 spicchio d'aglio in camicia

1 daikon

2 carote viola

Sale e pepe q.b.

Olio di arachidi q.b.

Farina di riso q.b.

Maggiorana q.b.

Preparazione:

Taglia a pezzettini il peperone e il porro a rondelle. Versa tutto in una padella e soffriggi con un filo d'olio extravergine, uno spicchio d'aglio in camicia, peperoncino a lamelle e speck tritato a coltello.

Incorpora la passata di pomodoro e i fagioli neri già sbollentati. Aggiusta di sale e pepe.

A parte, pela con il pelapatate le carote e il daikon così da ricavarne delle fettine sottilissime. Impanale nella farina di riso e friggi in olio bollente.

Servi la zuppa di fagioli neri ancora rovente e decora con le verdure croccanti e foglioline di maggiorana.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno