

Alessandro Borghese Kitchen Sound, scopriamo il Tom gnam. VIDEO

borghese-21-cc919263

TOM GNAM

(Costo € - Tempo 40 min - Difficoltà #)

Ingredienti:

550 ml di brodo vegetale

400g di astice

2 gambi di lemon grass

2 scalogni

1 peperoncino fresco

1 lime

400ml di latte di cocco

Pomodori piccadilly q.b.

Salsa di ostrica q.b.

Erba limoncina q.b.

Sale q.b.

Preparazione:

Incidì per lungo il lemon grass e schiaccialo proprio come l'aglio in camicia. Tuffalo all'interno del brodo vegetale così da insaporire.

Versa l'astice nel brodo bollente e cuoci fino a quando non raggiunge la cardinalizzazione.

Togli l'astice dal brodo e schiumalo.

Nel frattempo, taglia i funghi grossolanamente e versali insieme a qualche lamella di peperoncino nel brodo.

A parte, amalgama in una ciotola: latte di cocco, salsa di ostrica e succo di lime. Versa il composto nel

brodo. Concludi, incorporando anche i pomodori piccadilly e lo scalogno.

Fai sobbollire.

Una volta freddato, pulisci l'astice privandolo del carapace e impiatta!

Servi il tom gnam ancora bollente e decora con l'astice scottata e foglie di erba limoncina per conferire una nota agrumata.

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