Alessandro Borghese Kitchen Sound, polpo arrostut' con chips di platano

borghese-43595b4b

POLPO ARROSTUT’ CON CHIPS DI PLATANO
(Costo € € - Tempo 30 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
1 polipo già bollito
1 pomodoro
1 avocado
1 cipollotto
1 lime
1 platano
Zenzero q.b.
Basilico q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio E.V.O. q.b.
Olio di arachidi q.b.

Preparazione:
Sbuccia il platano e taglialo a fettine. Versale all’interno di una ciotola d’acqua e lascia in ammollo per qualche minuto.
Per il guacamole, versa in una ciotola: la polpa dell’avocado, il cipollotto tagliato a rondelle, una grattata di zenzero, sale, olio extravergine, pepe, il succo di un lime e delle fettine di pomodoro. Mescola bene il tutto, profumando con foglioline di basilico fresco.
Asciuga il platano con della carta assorbente e friggilo in olio di arachidi bollente.
Arrostisci i tentacoli del polipo in una padella rovente con un filo di olio extravergine e preparati ad

impiattare!
Disponi il guacamole al centro del piatto, adagia il polipo rosticciato e concludi con qualche chips di platano.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno