

Alessandro Borghese Kitchen Sound, anelli con seppie, speck e daikon

borghese-1-ba36a2c0

ANELLI CON SEPPIE, SPECK E DAIKON

(Costo € - Tempo 25 min - Difficoltà #)

Ingredienti:

400 g di anelli

260 g di seppie

3 fettine di speck

1/4 di daikon

2 carote viola

2 carote gialle

1 spicchio d'aglio

Ghiaccio q.b.

Timo, melissa e maggiorana q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio E.V.O. q.b.

Preparazione:

Porta a bollore l'acqua per la pasta, salala e cala gli anelli.

Taglia a dadini le seppie, il daikon e le carote gialle. Rosola in padella con olio extravergine di oliva e uno spicchio d'aglio, rimbecca con un mestolo di acqua di cottura della pasta.

A parte ricava dei petali sottili di carota viola e mettili a bagno in una ciotola con acqua e ghiaccio.

Taglia lo speck a cubetti.

Scola la pasta e mantecala nel condimento. Aggiungi lo speck e il trito di erbe aromatiche fresche.

Decora e ultima il piatto con i petali di carota viola e una grattata di pepe.

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