Alessandro Borghese Kitchen Sound, che idea le sarde and chips. VIDEO

borghese-5-a90066fc

SARDE AND CHIPS
(Costo € - Tempo 20 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
20 sarde
4 patate viola
4 topinambur
1/2 cavolo cappuccio
Olio di arachidi q.b.
Farina 00 q.b.
Farina di mais q.b.
Succo di 1 arancia
Olio E.V.O q.b.
Sale nero q.b.
Menta q.b.

Preparazione:
Pulisci le sarde, privandole delle interiora. Tamponale con della carta assorbente e impanale nella farina di mais.
Taglia la patata viola e il topinambur a fettine sottilissime, passale nella farina 00 e friggi in olio bollente.
Affetta il cavolo cappuccio “capelli d’angelo” e condisci con il succo di un’arancia e olio extravergine di oliva. Lascia marinare per qualche minuto.
Concludi la preparazione friggendo le sarde.

Disponi il pesce croccante e dorato su un letto di cavolo cappuccio marinato. Decora con le chips di patata viola e topinambur, qualche fogliolina di menta e sale nero vegetale.

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