

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