

Alessandro Borghese Kitchen Sound, ostriche all'aperitivo. VIDEO

borghese-1-99795384

<https://vimeo.com/434550270>

OSTRICHE ALL'APERITIVO

Tempi:*

Costi:**

Difficoltà:**

Ingredienti per 2 persone:

8 ostriche

sale, pepe, olio evo q.b.

Per la pasta di sale

albume qb

sale grosso qb

Per l'ostrica allo scalogno

1 scalogno

50 ml birra doppio malto rossa

Per l'ostrica alla rucola:

20 g rucola

10 ml aceto di lamponi

2 lamponi

Per l'ostrica fruttata:

50 g anguria

10 g feta greca

5 g miele

6 foglie piccole di basilico

4 bacche pepe rosa

Per l'ostrica cocktail:

50 ml di passata di pomodoro

20 ml vodka

20 g sedano

tabasco q.b.

salsa Worcester q.b.

Preparazione:

Ostrica allo scalogno:

far appassire lo scalogno, tritato finemente con un filo d'olio. Sfumare con la birra e continuare a brasarlo fino a che sarà cotto. Scottare leggermente l'ostrica con un cannello.

Versare nell'ostrica lo scalogno con la salsa alla birra una grattata di pepe nero.

Ostrica alla rucola:

frullare la rucola con olio e aceto di lamponi e aggiustare di sale. Tagliare i lamponi in piccoli pezzi. Condire l'ostrica con gocce di salsa alla rucola e i lamponi freschi.

Ostrica fruttata:

tagliare a brunoise l'anguria, sgranare la feta e tostare il pepe rosa in padella. Condire l'ostrica con l'anguria, la feta e il pepe rosa ed infine aggiungere delle gocce di miele e le foglie di basilico. Terminare con un filo d'olio.

Ostrica cocktail:

Tagliare il sedano a brunoise. Mescolare vodka, pomodoro, tabasco, Worcester, sale, pepe e olio. Aggiungere il mix sull'ostrica e rifinire con il sedano.

[**Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno**](#)