

Mixer Planet Logo

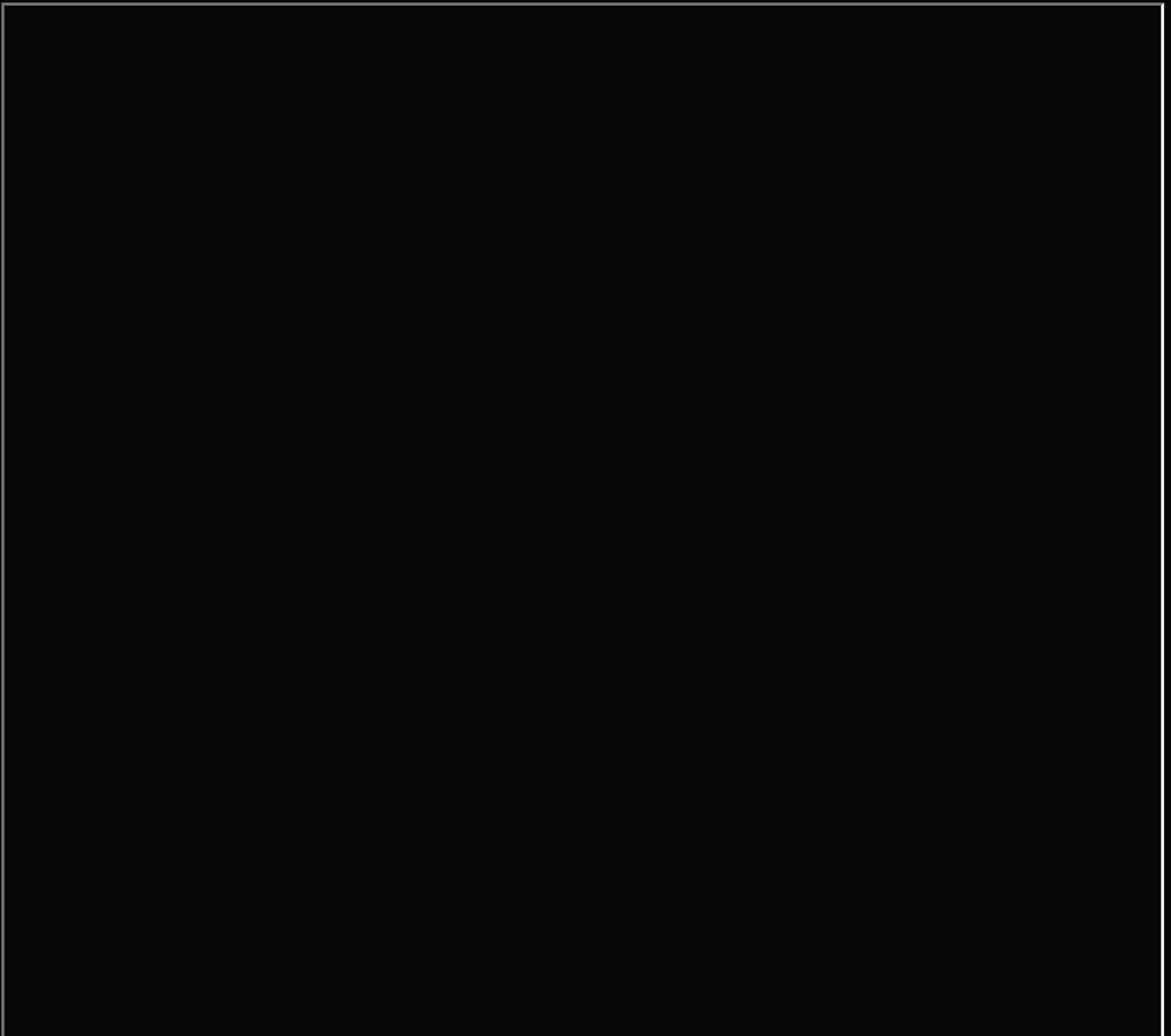
Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: zuppa di pesce estiva. VIDEO

borgnese-17-2f5476ec

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



ZUPPA DI PESCE ESTIVA

COSTO: alto

TEMPO:alto

DIFFICOLTÀ: alta

Ingredienti per 4 persone:

2 Triglie di scoglio

2 Seppie

200g Cozze

200g Vongole

4 Gamberi rossi

1 Pesce San Pietro

200ml Ristretto di pesce

2 Spicchi di aglio

1 Bicchiera di vino bianco

1 Rametto di finocchio di mare

100g Pane al carbone

1 Rametto di finocchietto selvatico

q.b. Olio di semi di girasole

q.b. Erbe fresche

q.b. Olio EVO, sale e pepe

Preparazione:

Metti a spurgare le vongole e poi battile una ad una. Pulisci le cozze e apri i frutti di mare separatamente in padella con uno spicchio d'aglio e dell'olio. Sfuma con il vino, fai evaporare poi copri con un coperchio e tieni da parte. Sfiletta la triglia e sfiletta il San Pietro. Pulisci la seppia e tagliala julienne finissima creando dei piccoli nidi. Pulisci il gambero e toglì l'intestino. Sguscia le cozze e le vongole e filtra l'acqua che hanno rilasciato. Ricopri i frutti sgusciati. Frulla metà delle vongole, un un paio di cucchiari di acqua della loro acqua di cottura e olio di semi e monta come una maionese. Taglia il San Pietro a losanga. Scotta i filetti di triglia dalla parte della pelle. Scalda il ristretto di pesce. Impiatta gli elementi e rifinisci con il ristretto caldo.

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