



a cura dello chef ALESSANDRO BORGHESE

IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ
BANQUETING 'N' CATERING



Bottarga di muggine con chutney di peperoni e prugne, pane croccante e misticanza

Ingredienti per 4 persone

2 fette di pane casareccio
1 piccolo peperone rosso
1 piccolo peperone giallo
3 prugne (non troppo mature)
100 gr di zuccherino bianco
150 gr di aceto
sale q.b.

peperoncino piccante q.b.
zenzero (circa 2 cm)

Preparazione

Taglia i peperoni e le prugne a quadratini. Mettili in una padella insieme a zucchero, aceto, sale, zenzero e peperoncino. Fai cuocere a fuoco medio fino a quando non assume una consistenza sciropposa. Lascialo raffreddare in una ciotola per farlo rapprendere. Fai abbruscare le fette di pane in una padella con un filo d'olio e taglialo a punta di coltello. Impiatta preparando una base con il chutney, una manciata di pane croccante, la bottarga a fette e infine aggiungi la misticanza.

“Ascolto: Time Warp – The Rocky Horror Picture Show
Bevo: Rosa dei Frati – Cà dei frati riviera del Garda”

Involtini di capocollo con cipolla infornata, verza e mango candito

Ingredienti per 4 persone

4 fette di capocollo di maiale
4 foglie di verza
1 cipolla
Caciocavallo 150g
1 spicchio di mango candito
1 spicchio di aglio
prezzemolo q.b.
olio d'oliva q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
10 cl di succo d'arancia
sale di Cervia q.b.

Preparazione

Pulisci e fai bollire la cipolla in acqua salata per 6/7 minuti. Scola, tagliala a metà e passala al forno con la parte tagliata verso l'alto. Insaporiscila con sale, pepe e un po' di succo d'arancia. Copri con della carta forno le fette di capocollo e battile con un batticarne. Taglia il caciocavallo a fette sottili. Metti un paio di fette per ogni fetta di carne. Prima di comporre gli involtini, insaporiscili con un pizzico di prezzemolo, aglio tritato, sale e pepe. Avvolgili formando rotolini piccoli e compatti. Rosola gli involtini in una padella antiaderente, con un filo d'olio evo e uno spicchio d'aglio in camicia a fiamma moderata. Nel frattempo taglia le foglie di verza in forme a tuo piacere. Immergile nell'acqua bollente per 12 secondi e poi ferma la cottura scolandole e immergendole in acqua ghiacciata. Asciugale su un panno da cucina e lu-

Che la festa **cominci!**

Questo mese Alessandro Borghese, chef della sua azienda di catering: “AB – il lusso della semplicità” e giudice in tv con Junior Masterchef Italia, conduttore su Sky Uno di Alessandro Borghese 4 Ristoranti e Alessandro Borghese Kitchen Sound, firma la sua rubrica su VdG con ricette dal sapore caldo ed elegante

Darwin scrisse: “Il cibo è il piacere dei sensi che si trasforma più rapidamente in un valore sociale”. Che noi chiamiamo convivialità, un mix di chiacchiere, musica, sorrisi e buon gusto; un'avventura della mente e del palato attraverso i sapori di una serata unica. Esistono ingredienti che provocano, raccontano una storia e stimolano attraverso i colori, le forme e il sapore, con un potere evocativo, tale da restare immutato nel tempo. Quando preparo il menu per un evento, voglio incontrare i miei clienti più volte, interpretare i loro sogni attraverso i miei piatti. La mia cucina, inventiva e generosa, soddisfa con gusto i palati di chi ama le cose ricercate, ma non vuole rinunciare alla tradizione. Mantenere la propria identità lavorativa, allo stesso tempo modificarsi seguendo i cambiamenti, resta la filosofia dell'“Alessandro Borghese – il lusso della semplicità”.



Per info e contatti:
alessandroborghese.com

Convivialità significa chiacchiere, sorrisi e buon gusto; un'avventura della mente e del palato attraverso i sapori di una serata unica. Ma anche musica, tanta musica, per ballare e scatenarci assieme al grido di "let's do the Time Warp again!"

cidale facendole saltare in padella, per pochi secondi a fiamma alta, con un filo d'olio.

Con lo spallinatore crea delle piccole palline di mango candito e impiatta due involtini, il cuore della cipolla infornata, tre quattro fette di verza; aggiungi un giro d'olio evo e un pizzico di sale dolce di Cervia.

**“Ascolto: Pet Shop Boys – Always On My Mind
Bevo: Riesling – Vins d’Alsace Audrey et Christian Binner”**



Pesche marinate allo Strega e spezie su crumble alle mandorle

Ingredienti per 4 persone

2 pesche grandi
100 gr di zucchero semolato
300 gr di acqua
5 chicchi di pepe nero del Madagascar
2 chicchi di cardamomo
1 anice stellato
1 pizzico di zafferano in pistilli
Mezza bacca di vaniglia bourbon
50 gr di farina di mandorle
50 gr di farina 00
50 gr di burro
50 gr di zucchero di canna
15 mandorle pelate
8 cl di liquore Strega
sale Maldon q.b.

Preparazione

In un recipiente prepara la marinata con zucchero, spezie, liquore Strega e acqua e amalgama bene. Lava le pesche sotto l'acqua corrente e tagliale a fette. Aggiungile alla marinata, copri il tutto con una pellicola trasparente e lascia riposare in frigo per 24 ore.

Prepara il crumble impastando le mandorle tagliate a pezzetti, la farina di mandorle, la farina 00, il burro e lo zucchero di canna, ottieni un composto non compatto. In una placca da forno con carta oleata forma delle grandi briciole e inforna a 180 gradi fino a doratura. Lascia raffreddare il crumble prima di impiattare. Estrai le pesche dalla marinata, in un colino a maglie fini, filtra la marinata e tienine un po' da parte. In una fondina metti il crumble di mandorle, adagia al di sopra le pesche e versa un po' di marinata. Guarnisci con alcuni chicchi di pepe e qualche fiocco di sale Maldon.

**“Ascolto: Wham! – Last Christmas
Bevo: Pink Witch – Cocktail”**



La nostra cena si apre con bottarga di muggine con chutney di peperoni e prugne (in apertura), prosegue con involtini di capocollo con mango candito, per finire con pesche marinate allo Strega

