Alessandro Borghese Kitchen Sound, le vere bombette pugliesi. VIDEO

borghese-10-d1c3f67d

BOMBETTE PUGLIESI
(Costo € - Tempo 30’ - Difficoltà #)

Ingredienti:
8 fette di capocollo
8 fette di speck
120g di caciocavallo semistagionato
4 fette di pane raffermo
1 spicchio d’aglio
1 mazzo di prezzemolo
2 rametti di rosmarino
Sale e pepe q.b.
Olio EVO q.b.
Erbe aromatiche q.b.

Preparazione:
Con il batticarne, assottiglia le fettine di capocollo.
Per il ripieno, trita a coltello il prezzemolo e qualche lamella d’aglio. Aggiusta di sale e pepe. A seguire frulla il pane tagliato grossolanamente con il trito di prezzemolo e aglio.
Farcisci le fettine con : speck, fettine di caciocavallo e il composto di pane-prezzemolo-aglio.
Chiudi le bombette con un ramo di rosmarino.
Rosolale in padella con olio extravergine d’oliva e prosegui la loro cottura in forno per 10/15 minuti a 180°C.
Sforna le bombette, sfilale dal rametto di rosmarino e servile belle filanti!!

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