Alessandro Borghese Kitchen Sound, i segreti del pani c'a meusa. VIDEO

borghese-18-1e3f3b4c

PANI C’A MEUSA
(Costo € - Tempo 35’ - Difficoltà ##)

Ingredienti:
1 costa di sedano
1 carota
1 scalogno
4 panini tondi con il sesamo
1 spicchio d’aglio
Salvia q.b.
Prezzemolo q.b.
Coriandolo q.b.
Pepe q.b.
Sale grosso q.b.
Milza di bovino q.b.
Succo di limone q.b.
Provolone q.b.
Sale q.b.

Preparazione:
Per il brodo, taglia grossolanamente: sedano, carote e scalogno. Versa tutto in una pentola piena d’acqua e aggiungi la salvia, il coriandolo, l’aglio e del sale grosso.
A parte, taglia la milza a pezzi e aggiungila al brodo. Raggiunta l’ebollizione cuoci per 5 minuti circa. Una volta che la milza ha bollito, tagliala a fettine sottili e rosolala in padella con lo strutto. Aggiusta di sale.

Farcisci il tuo panino. Taglia a metà il pane, intingilo nella padella in cui ha cotto la milza, aggiungi la milza rosolata, una grattata di provolone e infine una spruzzata di limone.

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