Alessandro Borghese Kitchen Sound, i rolls di bieta e gamberi. VIDEO

borghese-18-91ff11bf

ROLLS DI BIETA E GAMBERI
(Costo € - Tempo 20’ - Difficoltà #)

Ingredienti
Riso venere già bollito
8 foglie di bieta già sbollentate
12 gamberi rossi
Rafano q.b.
Scorza di arancio q.b.
Formaggio spalmabile q.b.
Erbe aromatiche q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio EVO q.b.

Preparazione
Fai un trito di erbe fresche e mescolale insieme al riso venere già bollito. Aggiungi il formaggio spalmabile e amalgama bene il tutto. Aggiusta di sale.
Pulisci i gamberi, privandoli della testa, del carapace e anche dell'intestino. Scottali in acqua calda per qualche secondo e tagliali a pezzettini. Condisci in una ciotola con sale,olio, pepe e scorzetta di arancia.
Sovrapponi due foglie di bieta sbollentate (private della costa) e farciscile con il riso venere e i gamberi insaporiti. Arrotola il tuo conferendogli la forma di un involtino.
Taglia l'involtino, posizionalo al centro del piatto e termina con una grattata di rapano fresco, foglioline di erbe aromatiche e olio extravergine.

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