Alessandro Borghese Kitchen Sound, rolls di anatra e foie gras. VIDEO

borghese-c5c6f284

ROLLS DI ANATRA E FOIE GRAS

TEMPO: 12 h e 30 min
COSTO: alto
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
4 petti di anatra
100g foie gras
50g sale
50g zucchero
Noci q.b.
Taleggio q.b.
Rosmarino q.b.
Menta q.b.
Timo q.b.
Ruta q.b.
Salvia q.b.

Preparazione:
Trita a coltello le erbe fresche: rosmarino,menta,salvia,e timo.
Miscela il sale, lo zucchero e le erbe aromatiche all'interno di una ciotola. Versa il composto aromatico in una teglia di vetro ricoprendo i petti di anatra. Ricopri tutto con la pellicola trasparente e lascia marinare in frigorifero per almeno 12 ore.
Terminato il tempo di marinazione, sciacqua i filetti di anatra sotto l'acqua e tagliali a carpaccio.

Stendi un foglio di pellicola trasparente sul banco di lavoro e disponi le fettine di anatra.
Trita con l'aiuto di un mixer le noci e le albicocche per creare una granella.
Taglia a cubetti il taleggio.
Disponi la granella di albiccocche e noci sulle fettine di anatra, prosegui con dei fiocchi di foie gras e i cubetti di taleggio.
Aiutandoti con la pellicola, delicatamente, arrotolale fettine di anatra per ottenere un ROLLS. Rifila la pellicola trasparente in eccesso e impiatta!
Taglia il ROLLS di anatra e foie gras a metà, posizionalo sul piatto e decora con foglioline di salvia, basilico, menta, ruta, timo, pepe pestato a mortaio e granella di albicocche e noci.

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