Alessandro Borghese Kitchen Sound, rolls di ananas con caprino. VIDEO

borghese-2-efbbf19e

ROLLS DI ANANAS CON CAPRINO

TEMPO:
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
1 ananas a fette
150g caprino
Zafferano q.b.
Biscotti secchi q.b.
Pistacchi q.b.
Basilico q.b.
Menta q.b.
Salvia all'ananas q.b

Per la glassa:
1l acqua
300g zucchero di canna
Anice stellato q.b.
1 baccello di vaniglia
1 stecca di cannella

Preparazione:
Per la glassa versa in un pentolino: l'acqua, lo zucchero di canna, l'anice stallato, la cannella, i semi di

vaniglia e il baccello. Porta a bollore.
Disponi in una terrina le fettine di ananas, spolverale con lo zafferano e aggiungi qualche mescolo di sciroppo. Continua a stratificare fino a terminare le fettine di ananas. Lascia macerare in frigorifero per una notte.
Sbriciola i biscotti e incorporali al caprino, impasta bene il composto aiutandoti con un cucchiaio. Aggiungi i pistacchi tritati grossolanamente a coltello e aggiusta di sale e pepe.Versa il composto di formaggio in una sac a poche.
Stendi un foglio di pellicola trasparente, sovrapponi le fettine di ananas e concludi con il caprino. Avvolgi il Rolls di ananas aiutandoti con la pellicola trasparente ed elimina i bordi.
Taglia il Rolls a tronchetti, posizionali nel piatto e decora con foglioline di basilico, menta, salvia all'ananas, pepe di mulinello e un giro di oio extravergine di oliva.

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