Alessandro Borghese Kitchen Sound, sfiziosi pane carasau rolls. VIDEO

borghese-3-6858681d

PANE CARASAU ROLLS

TEMPO: 20 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
4 fogli di pane carasau q.b.
1 cipollotto
2 pomodori
Pecorino q.b.
Basilico q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio evo q.b.
Aceto di vino bianco q.b.

Preparazione:
Con l'aiuto di un cucchiaio priva il pomodoro della sua acqua di vegetazione. Taglialo a listarelle e condiscilo in una ciotola con : sale,pepe, basilico fresco e olio extravergine di oliva.
A parte, riempi di acqua e aceto una teglia da forno. Aggiusta di sale.
Immergi i fogli di pane carasau in acqua e aceto e adagiali su un foglio di carta forno sovrapponendoli.
Condisici il pane carasau con i pomodori, il pecorino grattugiato e il cipollotto tagliato a bastoncini sottolini.
Aiutandoti con la carta forno, arrotola il pane carasau per creare un ROLLS.
Posiziona il rolls nel piatto e ultima con pepe, olio extravergine di oliva e foglie di basilico fresco.

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