Alessandro Borghese Kitchen Sound, gustosi rolls di roastbeef. VIDEO

borghese-4-de072905

ROLLS DI ROASTBEEF

TEMPO: 40 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
1kg roastbeef
Insalata misticanza q.b.
Nocciole q.b.
Lamponi q.b.
Taleggio q.b.
Sale aromatico (sale grosso, rosmarino, origano, salvia,timo, salvia all'ananas e ruta)

Preparazione:
Massaggia il roastbeef con il sale aromatico e l'olio extravergine di oliva. Rosolalo in padella per qualche minuto cosi' da sigillare le carni.
Dopo aver sigillato le carni cuoci il Rostbeef in forno a 180 gradi con un filo di olio exravergine, fino a raggiungere la temperatura interna della carne di 50 gradi. Terminata la cottura, lascia raffreddare il roastrbeef a temperatura ambiente e affettalo a fette sottili.
Trita con l'aiuto di un mixer, le nocciole e il taleggio tagliato a pezzettini.
Condisci i lamponi con pepe pestato a mortaio, olio extravergine di oliva e foglioline di mentra fresca spezzettate a mano. Aiutandoti con una forchetta rompi i lamponi per creare un olio 'ai lamponi'.
Distendi le fettine di roastbeef e adagia il ripieno alle nocciole e taleggio.Arrotola la carne, crea un ROLLS ed elimina le estremità.

Posiziona sul piatto il ROLLS di roastbeef tagliato a tronchetti, affianca qualche fogliolina di misticanza e condisci con l'olio ai lamponi.

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