Alessandro Borghese Kitchen Sound, i rolls di aragosta. VIDEO

borghese-7-e4d9d9e0

ROLLS DI ARAGOSTA

TEMPO:
COSTO: alto
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
1 rotolo di pasta Kataify
4 aragoste da 500 g
Burro q.b.
Olio di arachidi q.b.
100 ml di panna fresca
Succo di 1 limone q.b.
Erba cipollina q.b.

Preparazione:
Priva le aragoste delle teste, e steccale con un bastoncino di arancio. Immergile in acqua bollente per qualche minuto.
Scola l'aragosta e lasciala raffreddare.
In un pentolino,sciogli una noce di burro.
Priva l'aragosta sbollentata del carapace.
Aiutandoti con le mani, stendi la pasta kataify, e spennelala abbondantemente con il burro fuso.
Adagia l'aragosta e avvolgila per creare un ROLLS. Avvolgi nuovamente il ROLLS di aragosta nella pellicola trasparente per compattare maggiormente.
Togli la pellicola trasparente e friggi il ROLLS in olio bollente. Scola su carta assorbente.

A parte, mescola la panna con il succo di limone fino a raggiungere la densità desiderata.
Servi il ROLLS con qualche goccia di panna acida e un trito di erba cipollina.

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