Alessandro Borghese Kitchen Sound, che buoni i carne salada rolls VIDEO

borghese-11-16e087f7

CARNE SALADA ROLLS

TEMPO: 7 giorni e 30 minuti
COSTO: medio
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
1 kg di carne salada
2 carciofi
1 limone
Sale q.b.
Pane secco q.b.
Taleggio q.b.
Rucola q.b
Timo, ruta, salvia e rosmarino q.b.
Anice stellato q.b.
Pepe in grani q.b.
7/8 Olive nere snocciolate
Olio evo q.b.

Preparazione:
Massaggia la carne con il sale (per ogni kg di carne ci vogliono 50g sale), del pepe in grani ,foglioline di rosmarino,timo,salvia e anice stellato. Ricopri con pellicola trasparente e lascia riposare la carne per una settimana in un luogo fresco e asciutto.
Versa all'interno di un mixer: le olive nere snocciolate, il taleggio a cubetti, scorza di limone,il pane

secco, rosmarino, pepe, timo, ruta e olio extravergine di oliva. Trita tutto.
A parte, pulisci i carciofi, privandoli della 'barba'. Strofinali con il limone e in seguito tagliali a spicchi.
Scalda una padella con olio extravergine di oliva e rosola i carciofi per incorccantirli.
Terminate le ore di marinatura della carne tagliala a fettine sottili.
Distendi le fettine di carne, adagia il ripieno di pane secco profumato,foglioline di rucola. Avvolgi il ROLLS di carne salada e taglialo a pezzettini, disponili sul piatto e affianca i carciofi trifolati.
Decora con foglioline di rucola, timo,paprika, pepe pestato a mortaio e un giro di olio extravergine.

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