Alessandro Borghese Kitchen Sound, facciamo i rolls di polpettine VIDEO

borghese-13-df68d758

ROLLS DI POLPETTINE

TEMPO: 45 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
Per la besciamella:
5002 g di latte
40 g di farina
50 g di burro
Sale q.b.
basilico

150 g di taleggio
300 g di carne trita di vitello
1 rotolo di pasta sfoglia
1 uovo
Farina q.b.
Pepe q.b.
Olio evo q.b.
Sale q.b.
Taleggio q.b.
Olio di arachidi q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:

Fondi il burro in un pentolino,incorpora la farina e in seguito il latte. Mescola bene con una frusta a fiamma dolce. Aggiusta di sale e fai addensare il composto.

Condisci la carne trita con: sale, pepe, olio extravergine. Impasta con le mani per amalgamare bene gli ingredienti.

Aiutandoti con uno spallinatore, crea le polpettine, inserisci un cubetto di taleggio e infarinale.

Friggi le polpette in olio bollente.

Stendi il rotolo di pasta sfoglia, spalma la besciamella, adagia le polpette, qualche fogliolina di basilco fresco e avvolgi il tutto per creare un ROLLS.

Spennella il ROLLS di pasta sfoglia con l'uovo e inforna a 200 gradi per 25 min.

Servi il ROLLS di polpette decorando il piatto con qualche foglia di basilico fresco.

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