Alessandro Borghese Kitchen Sound, rolls di pollo zucchine e Montasio

borghese-17-3463434e

ROLLS DI POLLO ZUCCHINE E MONTASIO

TEMPO: 30 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
4 fettine di pollo
zucchine
100g montasio
Sale grosso q.b.
Miele
Rosmarino q.b.
Origano q.b.
Salvia q.b.
Timo q.b.
Salvia all'ananas q.b.
Ruta q.b.
Olio evo q.b.
Curcuma q.b.

Preparazione:
Disponi le fettine di pollo su un foglio di carta forno.
In un mixer versa: sale grosso, rosmarino, origano, salvia,timo, salvia all'ananas e ruta. Frulla tutto per creare un sale aromatico.

Pela le zucchine con un pela patate e ricava solo la parte verde della buccia. Tagliale per il lungo e rosolale in padella con un giro di extravergine di oliva per qualche minuto.
Disponi le zucchine rosolate sulle fettine di pollo, prosegui insaporendo con il sale aromatico, la curcuma e qualche listarella sottile di montasio. Arrotola le fettine di pollo, aiutandoti con la carta forno, crea una caramella e inforna per 10 min a 220 gradi.
Sforna i Rolls e rosolali in padella con olio extravergine di oliva così da sciogliere il montasio.
Taglia il Rolls a metà e servi con foglioline di rosmarino, origano, ruta, gocce di miele.

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