Alessandro Borghese Kitchen Sound, ecco i rolls di quinto quarto. VIDEO

borghese-18-84a6c2b3

ROLLS DI QUINTO QUARTO

TEMPO: 25 min
COSTO: medio
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
400 g di Frattaglie
Sale aromatico
(sale grosso, rosmarino, origano, salvia, timo,
salvia all'ananas e ruta pestati a mortaio)
Olio evo e olio di arachidi q.b.
Semi di finocchietto q.b.
Pinoli e uvetta q.b.
Succo di 1 limone
30 g di taleggio
4 fogli di pasta brick

Preparazione:
Taglia le frattaglie a listarelle e condiscile con il sale aromatico.
Scalda una padella, e scotta le frattaglie con un giro di olio extravergine di oliva per qualche minuto a seconda del quinto quarto in quesstione.
Una volta cotte tutte le parti, condisci con uvetta, pinoli,semi di finocchietto e succo di limone. Mescola bene per insaporire.
Priva il taleggio della sua crosta e taglialo a bastoncino.

Rifinisci il foglio di pasta brick, adagia le frattaglie, il taleggio, e arrotola il tutto per creare un ROLLS. Friggi il ROLLS di quinto quarto in olio bollente e doralo. Scola su carta assorbente e taglia a metà il ROLLS.
Servi con una grattugiata di limone, foglioline di menta e semi di finocchietto.

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