Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, roastbeef e pesto trapanese

borghese-3-50d03e20

https://vimeo.com/428079702

ROASTBEEF, PESTO TRAPANESE E ZUCCHINE

Tempi:**
Costi:*
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
1 pz roastbeef
4 zucchine Napoli
4 pomodori ramati grandi
100 g pecorino
100 g mandorle senza buccia tostate
1 mazzo basilico
1 mazzo di erbe aromatiche miste (salvia, rosmarino, finocchietto selvatico)
Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
olio evo, sale e pepe nero q.b.

Preparazione:
Scottare la carne in padella su tutti i quattro lati. Avvolgerla con le erbe aromatiche e terminare la cottura in forno a 200°C per 30 minuti. Lasciare riposare la carne per non perdere i succhi all’interno. Mondare le zucchine e tagliare solo la parte verde a pezzi fini fini. Condire con sale, olio e pepe e far riposare. Sbianchire in acqua bollente i pomodori, togliere la buccia, i semi e ricavare dalla polpa dei pezzetti.

Per il pesto tritare le mandorle, metterle in un recipiente, aggiungere il pomodoro, le zucchine, il sale, il pecorino, il basilico fresco e olio evo. Mescolare accuratamente, tagliare la carne a fette e impiattare insieme al pesto.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno