Alessandro Borghese Kitchen Sound, millefoglie di pane con zucchine

borghese-4-631d0374

https://vimeo.com/435925738

MILLEFOGLIE DI PANE CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE, BUFALA E ALICI

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
3 zucchine nere Napoli
1 trancio di pane carasau
2 mozzarelle di bufale (o vaccine) da 200 g
16 filetti di acciughe sott’olio
1 l di olio di semi di girasole
1 rametto di menta
1 rametto di basilico
Aceto vino bianco q.b.
Sale, pepe, olio evo q.b.

Preparazione:
Prendere il pane e tostarlo in forno con un filo d’olio evo, rosmarino e sale. Tagliare finemente le zucchine a rondelle, friggerle nell’olio di semi e scolarle su carta assorbente. Bagnarle con una spruzzata di aceto, della menta fresca e lasciar riposare per un paio di ore.
Tagliare la mozzarella di bufala a cubetti e sgocciolare le alici dall’olio in eccesso su della carta assorbente.

Assemblare a strati la millefoglie partendo con le zucchine, la bufala, le alici e il pane tostato; ripetere l’operazione per almeno due strati e infornare a 150°C per 4 minuti. Una volta cotto servire in tavola rifinendo il piatto con del basilico fresco.

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