

Alessandro Borghese Kitchen Sound, le vere bombette pugliesi. VIDEO

borghese-10-d1c3f67d

BOMBETTE PUGLIESI

(Costo € - Tempo 30' - Difficoltà #)

Ingredienti:

8 fette di capocollo

8 fette di speck

120g di caciocavallo semistagionato

4 fette di pane raffermo

1 spicchio d'aglio

1 mazzo di prezzemolo

2 rametti di rosmarino

Sale e pepe q.b.

Olio EVO q.b.

Erbe aromatiche q.b.

Preparazione:

Con il batticarne, assottiglia le fettine di capocollo.

Per il ripieno, trita a coltello il prezzemolo e qualche lamella d'aglio. Aggiusta di sale e pepe. A seguire frulla il pane tagliato grossolanamente con il trito di prezzemolo e aglio.

Farcisci le fettine con : speck, fettine di caciocavallo e il composto di pane-prezzemolo-aglio.

Chiudi le bombette con un ramo di rosmarino.

Rosolale in padella con olio extravergine d'oliva e prosegui la loro cottura in forno per 10/15 minuti a 180°C.

Sforna le bombette, sfilale dal rametto di rosmarino e servile belle filanti!!

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno