

Alessandro Borghese Kitchen Sound, mozzarella rolls con scapece. VIDEO

borghese-1-18d144f0

MOZZARELLA ROLLS CON SCAPECE DI VERDURE, SESAMO E MIELE

TEMPO: 1h 40 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

4 mozzarelle da 250g

Olio di semi q.b.

Sesamo q.b.

Miele q.b.

1 zucchina

1 melanzana

1 carota

1 carota rossa

Aceto di vino bianco q.b.

Menta q.b.

Farina di semola q.b.

Basilico q.b.

Pepe q.b.

Olio evo q.b.

Preparazione:

Pela le carote e tagliale a lamelle sottili.

Taglia le zucchine a mezzaluna e prosegui con il tagliare a pezzettini la melanzana.

Raggiunta la temperatura dell'olio di 180 gradi, immergi le verdure e friggile fino a dorarle. Scola le verdure su carta assorbente e versale in una ciotola con la farina. Condisci con foglioline di menta, sale e aceto.

Nel frattempo taglia la mozzarella a fette sottili e distendile su un foglio di pellicola trasparente, adagia le verdure condite e chiudi il Rolls, aiutandoti con la pellicola trasparente. Fai riposare in frigorifero per circa un'ora.

Togli la pellicola trasparente, e taglia il Rolls in più parti.

Posiziona la mozzarella nel piatto e condisci con foglie di basilico, pepe, un giro di olio extravergine, qualche goccia di miele e una spolverata di sesamo.

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