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 verdurine 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