Alessandro Borghese Kitchen Sound, i rolls di baccalà. VIDEO

ROLLS DI BACCALA'

TEMPO: 50 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
400g baccalà
Pane impastato con nero di seppia cotto in forno q.b.
Capperi salati
8 Acciughe
1 Cipolla
1 patata
1 spicchio d'Aglio
1/2l Latte
Farina q.b.
Olio evo q.b.
2 fette di taleggio
1 rotolo di pasta fillo
Olio di arachidi q.b.

Preparazione:
Taglia la cipolla finemente e rosolala in padella insieme ai capperi, uno spicchio d'aglio in camicia, le alici,la patata tagliata a cubetti e l'olio extravergine di oliva.
Priva il baccala della sua pelle, taglialo a cubotti e infarinalo.
Scalda una padella con un filo di olio extravergine e cuoci il baccalà infarinato fino a brunirlo.

Incorpora il baccala' al soffritto di patate e cipolle, versa il latte, coprilo e stufa a fiamma dolce per almeno 30 minuti. Terminati i 30 minuti di cottura lascia raffreddare a temperatura ambiente.
Versa il composto di baccalà all'interno della planetria e montalo con olio extravergine a filo.
Per la fonduta al taleggio, taglia il taleggio a pezzettini, privo della sua crosta, versalo in un pentolino insieme alla panna e cuoci fino a far rapprendere il composto.
Spennella il primo foglio di carta fillo con olio extravergine, adagia il composto di baccala e arrotola.
Ripeti questa procedura per due volte. Rifila il ROLLS di pasta fillo, sigillalo ai latie spennellalo di olio.
Friggi il ROLLS in olio bollente,scolalo su carta assorbente e impiatta!
Posiziona il ROLLS nel piatto, affianca il pane al nero di seppia e spennella con la fonduta al taleggio.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno