

# Alessandro Borghese Kitchen Sound, i rolls di aragosta. VIDEO

borghese-7-e4d9d9e0

## ROLLS DI ARAGOSTA

**TEMPO:**

**COSTO:** *alto*

**DIFFICOLTA':** *bassa*

### **Ingredienti:**

1 rotolo di pasta Kataify

4 aragoste da 500 g

Burro q.b.

Olio di arachidi q.b.

100 ml di panna fresca

Succo di 1 limone q.b.

Erba cipollina q.b.

### **Preparazione:**

Priva le aragoste delle teste, e steccale con un bastoncino di arancio. Immergile in acqua bollente per qualche minuto.

Scola l'aragosta e lasciala raffreddare.

In un pentolino, sciogli una noce di burro.

Priva l'aragosta sbollentata del carapace.

Aiutandoti con le mani, stendi la pasta kataify, e spennelala abbondantemente con il burro fuso.

Adagia l'aragosta e avvolgila per creare un ROLLS. Avvolgi nuovamente il ROLLS di aragosta nella pellicola trasparente per compattare maggiormente.

Togli la pellicola trasparente e friggi il ROLLS in olio bollente. Scola su carta assorbente.

A parte, mescola la panna con il succo di limone fino a raggiungere la densità desiderata.  
Servi il ROLLS con qualche goccia di panna acida e un trito di erba cipollina.

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