Alessandro Borghese Kitchen Sound, i rolls di scampi e pesche. VIDEO

borghese-9-524d05de

ROLLS DI SCAMPI E PESCHE

TEMPO: 25 min
COSTO: alto
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
4 scampi
1 pesca noce
Olio di arachidi q.b.
Pane secco q.b.
Olio evo q.b.
Sale e pepe q.b.
Erbe aromatiche a piacere q.b.

Per la pasta all'uovo:
200 g di farina
2 uova

Preparazione:
Stendi con l'aiuto di un mattarelo e della farina un sottile dischetto di pasta all'uovo. Ritaglia un quadrato, rifilando i bordi.
A parte, taglia la pesca a pezzettini e pulisci gli scampi privandoli del carapace e dell'intestino. Taglia gli scampi a pezzettini,incorporali alle pesche e condisci con olio extravergine di oliva, sale, pepe, foglie di basilico e il pane tritato a coltello.

Farcisci il quadrato di pasta all'uovo con il ripieno agli scampi, e arrotola come un fagottino, sigillando bene i bordi.
Friggi il ROLLS di scampi in olio bollente fino a dorarlo. Scola il ROLLS su carta assorbente.
Impiatta rifilando i bordi e decorando con erbe aromatiche e un giro di olio extravergine di oliva.

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