

## Alessandro Borghese Kitchen Sound, facciamo i rolls di polpettine VIDEO



### ROLLS DI POLPETTINE

**TEMPO:** 45 min

**COSTO:** basso

**DIFFICOLTA':** bassa

#### **Ingredienti:**

Per la besciamella:

5002 g di latte

40 g di farina

50 g di burro

Sale q.b.

basilico

150 g di taleggio  
300 g di carne trita di vitello  
1 rotolo di pasta sfoglia  
1 uovo  
Farina q.b.  
Pepe q.b.  
Olio evo q.b.  
Sale q.b.  
Taleggio q.b.  
Olio di arachidi q.b.  
Basilico q.b.

**Preparazione:**

Fondi il burro in un pentolino, incorpora la farina e in seguito il latte. Mescola bene con una frusta a fiamma dolce. Aggiusta di sale e fai addensare il composto.

Condisci la carne trita con: sale, pepe, olio extravergine. Impasta con le mani per amalgamare bene gli ingredienti.

Aiutandoti con uno spallinatore, crea le polpettine, inserisci un cubetto di taleggio e infarinale.

Friggi le polpette in olio bollente.

Stendi il rotolo di pasta sfoglia, spalma la besciamella, adagia le polpette, qualche fogliolina di basilico fresco e avvolgi il tutto per creare un ROLLS.

Spennella il ROLLS di pasta sfoglia con l'uovo e inforna a 200 gradi per 25 min.

Servi il ROLLS di polpette decorando il piatto con qualche foglia di basilico fresco.

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