Alessandro Borghese Kitchen Sound, brisè rolls con risolatte alle more

borghese-14-1a48e7d1

BRISE' ROLLS CON RISOLATTE ALLE MORE

TEMPO: 1h
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
100 g di riso
300 g di latte
125 g di more
1 rotolo di pasta brise'
1 bacca di vaniglia
1 tuorlo
Zucchero di canna
Sciroppo d'acero q.b.
Menta q.b.

Preparazione:
Sciacqua il riso sotto l'acqua (per far sì che mantenga la sua consistenza in cottura) all'interno di una ciotola e in seguito scolalo.
In un pentolino versa: lo zucchero di canna, il riso sciacquato,il latte, i semi di vaniglia e la bacca.
Porta a bollore e cuoci il riso fino a fargli assorbire tutto il latte.
Terminata la cottura del riso, lascialo raffreddare a temperatura ambiente.
Nel frattempo taglia le more a metà, stendi la pasta brisè e coppala aiutandoti con una ciotola che funge da 'coppa pasta'.

Stendi il risolatte sulla pasta brisè (ricordati di privarlo della stecca di vaniglia),prosegui con adagiare le more. Avvolgi la pasta come un involtino, spennelalo con il tuorlo d'uovo e inforna a 185 grado (ventilato) per 40 min.
Sforna il brisè rolls e impiattiamo!
Taglia il Rolls, disponilo sul piatto e decora con le more, qualche goccia di sciropppo d'acero e foglioline di menta.

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