

Alessandro Borghese Kitchen Sound, ecco i rolls di quinto quarto. VIDEO

borghese-18-84a6c2b3

ROLLS DI QUINTO QUARTO

TEMPO: 25 min

COSTO: medio

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

400 g di Frattaglie

Sale aromatico

(sale grosso, rosmarino, origano, salvia, timo, salvia all'ananas e ruta pestati a mortaio)

Olio evo e olio di arachidi q.b.

Semi di finocchietto q.b.

Pinoli e uvetta q.b.

Succo di 1 limone

30 g di taleggio

4 fogli di pasta brick

Preparazione:

Taglia le frattaglie a listarelle e condiscile con il sale aromatico.

Scalda una padella, e scotta le frattaglie con un giro di olio extravergine di oliva per qualche minuto a seconda del quinto quarto in questione.

Una volta cotte tutte le parti, condisci con uvetta, pinoli, semi di finocchietto e succo di limone. Mescola bene per insaporire.

Priva il taleggio della sua crosta e taglialo a bastoncino.

Rifinisci il foglio di pasta brick, adagia le frattaglie, il taleggio, e arrotola il tutto per creare un ROLLS. Friggi il ROLLS di quinto quarto in olio bollente e doralo. Scola su carta assorbente e taglia a metà il ROLLS.

Servi con una grattugiata di limone, foglioline di menta e semi di finocchietto.

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