

# Alessandro Borghese Kitchen Sound, millefoglie di pane con zucchine

borghese-4-631d0374

<https://vimeo.com/435925738>

## MILLEFOGLIE DI PANE CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE, BUFALA E ALICI

Tempi:\*

Costi:\*

Difficoltà:\*

### Ingredienti per 4 persone:

3 zucchine nere Napoli  
1 trancio di pane carasau  
2 mozzarelle di bufale (o vaccine) da 200 g  
16 filetti di acciughe sott'olio  
1 l di olio di semi di girasole  
1 rametto di menta  
1 rametto di basilico  
Aceto vino bianco q.b.  
Sale, pepe, olio evo q.b.

### Preparazione:

Prendere il pane e tostarlo in forno con un filo d'olio evo, rosmarino e sale. Tagliare finemente le zucchine a rondelle, friggerle nell'olio di semi e scolarle su carta assorbente. Bagnarle con una spruzzata di aceto, della menta fresca e lasciar riposare per un paio di ore.

Tagliare la mozzarella di bufala a cubetti e sgocciolare le alici dall'olio in eccesso su della carta assorbente.

Assemblare a strati la millefoglie partendo con le zucchine, la bufala, le alici e il pane tostato; ripetere l'operazione per almeno due strati e infornare a 150°C per 4 minuti. Una volta cotto servire in tavola rifinendo il piatto con del basilico fresco.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno](#)