Alessandro Borghese Kitchen Sound, insalata arrosto con fonduta. VIDEO

borghese-1-b7d3bf6a

INSALATA ARROSTO CON FONDUTA

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
2 pak-choi
2 baby lattughe
1 indivia belga
2 barbabietole
300 g fave fresche
200 g piselli freschi
2 patate a pasta gialla
2 pomodori ramati
2 cipollotti
200 g panna
200 g taleggio
20 g sesamo bianco
20 g sesamo nero
3 g sale affumicato
1 testa d’aglio
1 limone
aromi freschi (timo, salvia, rosmarino)

Preparazione:
Accendere il forno e preriscaldarlo a 200°C. Nel frattempo, mondare, pelare e tagliare a metà il cipollotto. A parte e senza sbucciarle, tagliare in spicchi la patata e la rapa. Prendere la testa d'aglio e tagliarla in due.
Quindi mettere tutte le verdure sulla placca da forno, aggiungere abbondante sale, pepe, un filo di olio ed erbe aromatiche fresche (timo, salvia, rosmarino) ed infornare tutto a 220°C, per circa 30 minuti (cottura ventilata).
Dopodichè prendere il pomodoro e tagliarlo a metà. Tagliare in quarti l'indivia e il pak-choi. Mondare il lattughino e conservare solo il cuore croccante. Far rosolare in un pentolino, con un filo di olio e uno spicchio di aglio, tutte le verdure. A metà cottura girarle.
Per la fonduta prendere il taleggio, togliere la crosta e tagliarlo a cubetti. Quindi, mettere i cubetti in un pentolino con della panna fresca e farli fondere, lentamente, mescolando con una frusta.
Nel frattempo preparare il gomasio: in maniera energica pestare nel mortaio i due tipi di sesamo, precedentemente tostati, in padella con il sale affumicato.
Impiattare tenendo sul fondo la salsa di taleggio, quindi aggiungere tutte le verdure arrosto, piselli e fave ed infine il gomasio. Profumare con una grattugiata di scorza di limone.

Abbinamento al piatto: Asti Docg Dolce

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno