

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](#)