Alessandro Borghese Kitchen Sound: crostatina di verdure. VIDEO

borghese-2-902ff0d0

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

CROSTATINA DI VERDURE

COSTO: basso
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:
4 Dischi di pasta brisé
300gr Caprino
1 Patata novella
1 Carota
1 Zucchina
10 Piattoni
2 Rametti basilico
2 Rametti di menta
1 Rabarbaro
q.b. Olio evo, sale

Preparazione:
Inserire i dischi di pasta brisé negli appositi stampi dopo averli unti con olio, metterli in forno per una precottura per 15 min. a 170°C. Amalgamare il caprino con l’aiuto di una frusta e metterlo in una saccapoche con punta da pasticceria.
Mondare tutte le verdure, tagliare le carote e le zucchine sottili, mentre la patata e il rabarbaro a

cubettini, saltandole in padella separatamente senza l’aggiunta di grassi.
Togliere la crostatina dal forno e impiattare farcendola con il caprino e le verdure.
Rifinire con delle foglie di carote, basilico e menta.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno