

Alessandro Borghese Kitchen Sound, i rolls di bieta e gamberi. VIDEO

borghese-18-91ff11bf

ROLLS DI BIETA E GAMBERI

(Costo € - Tempo 20' - Difficoltà #)

Ingredienti

Riso venere già bollito

8 foglie di bieta già sbollentate

12 gamberi rossi

Rafano q.b.

Scorza di arancio q.b.

Formaggio spalmabile q.b.

Erbe aromatiche q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio EVO q.b.

Preparazione

Fai un trito di erbe fresche e mescolale insieme al riso venere già bollito. Aggiungi il formaggio spalmabile e amalgama bene il tutto. Aggiusta di sale.

Pulisci i gamberi, privandoli della testa, del carapace e anche dell'intestino. Scottali in acqua calda per qualche secondo e tagliali a pezzettini. Condisci in una ciotola con sale, olio, pepe e scorzetta di arancia.

Sovrapponi due foglie di bieta sbollentate (private della costa) e farciscile con il riso venere e i gamberi insaporiti. Arrotola il tuo conferendogli la forma di un involtino.

Taglia l'involentino, posizionalo al centro del piatto e termina con una grattata di rapano fresco, foglioline di erbe aromatiche e olio extravergine.

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