

Alessandro Borghese Kitchen Sound, rolls di anatra e foie gras. VIDEO

borghese-c5c6f284

ROLLS DI ANATRA E FOIE GRAS

TEMPO: 12 h e 30 min

COSTO: alto

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

4 petti di anatra

100g foie gras

50g sale

50g zucchero

Noci q.b.

Taleggio q.b.

Rosmarino q.b.

Menta q.b.

Timo q.b.

Ruta q.b.

Salvia q.b.

Preparazione:

Trita a coltello le erbe fresche: rosmarino, menta, salvia, e timo.

Miscela il sale, lo zucchero e le erbe aromatiche all'interno di una ciotola. Versa il composto aromatico in una teglia di vetro ricoprendo i petti di anatra. Ricopri tutto con la pellicola trasparente e lascia marinare in frigorifero per almeno 12 ore.

Terminato il tempo di marinazione, sciacqua i filetti di anatra sotto l'acqua e tagliali a carpaccio.

Stendi un foglio di pellicola trasparente sul banco di lavoro e disponi le fettine di anatra.

Trita con l'aiuto di un mixer le noci e le albicocche per creare una granella.

Taglia a cubetti il taleggio.

Disponi la granella di albicocche e noci sulle fettine di anatra, prosegui con dei fiocchi di foie gras e i cubetti di taleggio.

Aiutandoti con la pellicola, delicatamente, arrotolale fettine di anatra per ottenere un ROLLS. Rifila la pellicola trasparente in eccesso e impiatta!

Taglia il ROLLS di anatra e foie gras a metà, posizionalo sul piatto e decora con foglioline di salvia, basilico, menta, ruta, timo, pepe pestato a mortaio e granella di albicocche e noci.

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