

Alessandro Borghese Kitchen Sound, rolls di ananas con caprino. VIDEO

borghese-2-efbbf19e

ROLLS DI ANANAS CON CAPRINO

TEMPO:

COSTO: *basso*

DIFFICOLTA': *bassa*

Ingredienti:

1 ananas a fette
150g caprino
Zafferano q.b.
Biscotti secchi q.b.
Pistacchi q.b.
Basilico q.b.
Menta q.b.
Salvia all'ananas q.b

Per la glassa:

1l acqua
300g zucchero di canna
Anice stellato q.b.
1 baccello di vaniglia
1 stecca di cannella

Preparazione:

Per la glassa versa in un pentolino: l'acqua, lo zucchero di canna, l'anice stallato, la cannella, i semi di

vaniglia e il baccello. Porta a bollore.

Disponi in una terrina le fettine di ananas, spolverale con lo zafferano e aggiungi qualche mescolo di sciroppo. Continua a stratificare fino a terminare le fettine di ananas. Lascia macerare in frigorifero per una notte.

Sbriciola i biscotti e incorporali al caprino, impasta bene il composto aiutandoti con un cucchiaino. Aggiungi i pistacchi tritati grossolanamente a coltello e aggiusta di sale e pepe. Versa il composto di formaggio in una sac a poche.

Stendi un foglio di pellicola trasparente, sovrapponi le fettine di ananas e concludi con il caprino.

Avvolgi il Rolls di ananas aiutandoti con la pellicola trasparente ed elimina i bordi.

Taglia il Rolls a tronchetti, posizionali nel piatto e decora con foglioline di basilico, menta, salvia all'ananas, pepe di mulinello e un giro di olio extravergine di oliva.

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