

Alessandro Borghese Kitchen Sound, i rolls di baccalà. VIDEO

ROLLS DI BACCALA'

TEMPO: 50 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

400g baccalà

Pane impastato con nero di seppia cotto in forno q.b.

Capperi salati

8 Acciughe

1 Cipolla

1 patata

1 spicchio d'Aglione

1/2l Latte

Farina q.b.

Olio evo q.b.

2 fette di taleggio

1 rotolo di pasta fillo

Olio di arachidi q.b.

Preparazione:

Taglia la cipolla finemente e rosolala in padella insieme ai capperi, uno spicchio d'aglio in camicia, le alici, la patata tagliata a cubetti e l'olio extravergine di oliva.

Priva il baccalà della sua pelle, taglialo a cubotti e infarinalo.

Scalda una padella con un filo di olio extravergine e cuoci il baccalà infarinato fino a brunirlo.

Incorpora il baccalà al soffritto di patate e cipolle, versa il latte, copri e stufa a fiamma dolce per almeno 30 minuti. Terminati i 30 minuti di cottura lascia raffreddare a temperatura ambiente. Versa il composto di baccalà all'interno della planetaria e montalo con olio extravergine a filo. Per la fonduta al taleggio, taglia il taleggio a pezzettini, privo della sua crosta, versalo in un pentolino insieme alla panna e cuoci fino a far rapprendere il composto. Spennella il primo foglio di carta fillo con olio extravergine, adagia il composto di baccalà e arrotola. Ripeti questa procedura per due volte. Rifila il ROLLS di pasta fillo, sigillalo ai lati e spennellalo di olio. Friggi il ROLLS in olio bollente, scolalo su carta assorbente e impiatta! Posiziona il ROLLS nel piatto, affianca il pane al nero di seppia e spennella con la fonduta al taleggio.

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