

Alessandro Borghese Kitchen Sound, sfiziosi pane carasau rolls. VIDEO

borghese-3-6858681d

PANE CARASAU ROLLS

TEMPO: 20 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

4 fogli di pane carasau q.b.

1 cipollotto

2 pomodori

Pecorino q.b.

Basilico q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio evo q.b.

Aceto di vino bianco q.b.

Preparazione:

Con l'aiuto di un cucchiaino priva il pomodoro della sua acqua di vegetazione. Taglialo a listarelle e condiscilo in una ciotola con : sale, pepe, basilico fresco e olio extravergine di oliva.

A parte, riempi di acqua e aceto una teglia da forno. Aggiusta di sale.

Immergi i fogli di pane carasau in acqua e aceto e adagiali su un foglio di carta forno sovrapponendoli. Condisici il pane carasau con i pomodori, il pecorino grattugiato e il cipollotto tagliato a bastoncini sottili.

Aiutandoti con la carta forno, arrotola il pane carasau per creare un ROLLS.

Posiziona il rolls nel piatto e ultima con pepe, olio extravergine di oliva e foglie di basilico fresco.

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