

Alessandro Borghese Kitchen Sound, i rolls di scampi e pesche. VIDEO

borghese-9-524d05de

ROLLS DI SCAMPI E PESCHE

TEMPO: 25 min

COSTO: alto

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

4 scampi

1 pesca noce

Olio di arachidi q.b.

Pane secco q.b.

Olio evo q.b.

Sale e pepe q.b.

Erbe aromatiche a piacere q.b.

Per la pasta all'uovo:

200 g di farina

2 uova

Preparazione:

Stendi con l'aiuto di un mattarelo e della farina un sottile dischetto di pasta all'uovo. Ritaglia un quadrato, rifilando i bordi.

A parte, taglia la pesca a pezzettini e pulisci gli scampi privandoli del carapace e dell'intestino.

Taglia gli scampi a pezzettini, incorporali alle pesche e condisci con olio extravergine di oliva, sale, pepe, foglie di basilico e il pane tritato a coltello.

Farcisci il quadrato di pasta all'uovo con il ripieno agli scampi, e arrotola come un fagottino, sigillando bene i bordi.

Friggi il ROLLS di scampi in olio bollente fino a dorarlo. Scola il ROLLS su carta assorbente.

Impiatta rifilando i bordi e decorando con erbe aromatiche 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