

Alessandro Borghese Kitchen Sound, che buoni i carne salada rolls VIDEO

borghese-11-16e087f7

CARNE SALADA ROLLS

TEMPO: 7 giorni e 30 minuti

COSTO: medio

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

1 kg di carne salada

2 carciofi

1 limone

Sale q.b.

Pane secco q.b.

Taleggio q.b.

Rucola q.b.

Timo, ruta, salvia e rosmarino q.b.

Anice stellato q.b.

Pepe in grani q.b.

7/8 Olive nere snocciolate

Olio evo q.b.

Preparazione:

Massaggia la carne con il sale (per ogni kg di carne ci vogliono 50g sale), del pepe in grani ,foglioline di rosmarino,timo,salvia e anice stellato. Ricopri con pellicola trasparente e lascia riposare la carne per una settimana in un luogo fresco e asciutto.

Versa all'interno di un mixer: le olive nere snocciolate, il taleggio a cubetti, scorza di limone,il pane

secco, rosmarino, pepe, timo, ruta e olio extravergine di oliva. Trita tutto.

A parte, pulisci i carciofi, privandoli della 'barba'. Strofinali con il limone e in seguito tagliali a spicchi.

Scalda una padella con olio extravergine di oliva e rosola i carciofi per incorccantirli.

Terminate le ore di marinatura della carne tagliala a fettine sottili.

Distendi le fettine di carne, adagia il ripieno di pane secco profumato, foglioline di rucola. Avvolgi il

ROLLS di carne salada e taglialo a pezzettini, disponili sul piatto e affianca i carciofi trifolati.

Decora con foglioline di rucola, timo, paprika, pepe pestato a mortaio e un giro di olio extravergine.

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