

Alessandro Borghese Kitchen Sound, facciamo i rolls di polpettine VIDEO

borghese-13-df68d758

ROLLS DI POLPETTINE

TEMPO: 45 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

Per la besciamella:

500 g di latte

40 g di farina

50 g di burro

Sale q.b.

basilico

150 g di taleggio

300 g di carne trita di vitello

1 rotolo di pasta sfoglia

1 uovo

Farina q.b.

Pepe q.b.

Olio evo q.b.

Sale q.b.

Taleggio q.b.

Olio di arachidi q.b.

Basilico q.b.

Preparazione:

Fondi il burro in un pentolino, incorpora la farina e in seguito il latte. Mescola bene con una frusta a fiamma dolce. Aggiusta di sale e fai addensare il composto.

Condisci la carne trita con: sale, pepe, olio extravergine. Impasta con le mani per amalgamare bene gli ingredienti.

Aiutandoti con uno spallatore, crea le polpettine, inserisci un cubetto di taleggio e infarinale.

Friggi le polpette in olio bollente.

Stendi il rotolo di pasta sfoglia, spalma la besciamella, adagia le polpette, qualche fogliolina di basilico fresco e avvolgi il tutto per creare un ROLLS.

Spennella il ROLLS di pasta sfoglia con l'uovo e inforna a 200 gradi per 25 min.

Servi il ROLLS di polpette decorando il piatto con qualche foglia di basilico fresco.

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