

Alessandro Borghese Kitchen Sound, i tacos di vitella rolls. VIDEO

borghese-16-e4044feb

TACOS DI VITELLA ROLLS

TEMPO: 1h 30 min

COSTO: medio

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

4 tortillas di mais

1kg pancia di vitello

1 cipollotto

1 avocado

2 pomodori

Formaggio semistagionato a scaglie q.b.

7 fette di guancia

Semi di finocchio q.b.

Sale grosso q.b.

Pepe in grani q.b.

Spago da cucina q.b.

Preparazione:

Aiutandoti con un coltello, apri a libretto la carne.

Per il sale aromatico pesta a mortaio: i semi di finocchio, il sale grosso e il pepe in grani.

Condisci la carne con il sale aromatico, prosegui disponendo le fettine di guancia e arrotonda. Lega la carne con dello spago da cucina, massaggia nuovamente con il sale aromatico e cuoci in forno all'interno di una teglia a 220 gradi per circa 1 ora. Terminata la cottura, lascialo raffreddare a

temperatura ambiente, privo dello spago.

Per la guacamole, taglia il pomodoro e l'avocado a cubetti e versali in una ciotola. Condisci con succo di limone e del cipollotto fresco tagliato a fettine sottili. Aggiusta di sale e pepe. Aggiungi delle foglioline di basilico fresco per profumare.

Taglia a fettine l'arrosto, e in seguito a listarelle. Salta l'arrosto in padella con un filo d'olio.

In un'altra padella, sciogli le scaglie di formaggio e sopra adagia la tortillas. Una volta sciolto il formaggio, toglila tortillas dal fuoco, adagia l'arrosto saltato in padella, la guacamole di pomodoro e avocado e arrotola il ROLLS di tacos.

Impiatta il ROLLS con affianco la guacamole.

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