

Alessandro Borghese Kitchen Sound, rotolo di zucchini marinate

borghese-11-7268bb7b

<https://vimeo.com/429474917>

ROTOLO DI ZUCCHINE MARINATE E ROBIOLA DI ROCCAVERANO AL MIELE

Tempi:*

Costi:*

Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:

250 g robiola di Roccaverano

2 zucchini Napoli

3 pesche

70 g salsa di senape

50 g miele

aglio

sale, olio e pepe nero q.b.

aceto di vino bianco q.b.

mentuccia q.b

Preparazione:

Mondare le zucchini, tagliarle a fette sottilissime con un pelapatate e lasciarle marinare in frigorifero, per venti minuti, in un piatto con sale, pepe, olio, aceto, aglio tagliato sottile e mentuccia.

In una ciotola lavorare la robiola e trasferirla quindi in una tasca da pasticciere. Lavorare il miele con la senape. Pelare le pesche, tagliarle a fette sottilissime e disporle in una ciotola con olio, sale e timo fresco.

Prendere le zucchini, privarle dell'aglio e appoggiare una a una - sovrapponendole parzialmente - su

una pellicola per alimenti. Farcire le zucchine con la robiola e arrotolare il tutto formando un cilindro. Disporre sul piatto e rifinire con le pesche.

Abbinamento al piatto: Asti Docg Secco/Dry Tosti 1820 Canelli.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno](#)