

Alessandro Borghese Kitchen Sound: crostatina di verdure. VIDEO

borghese-2-902ff0d0

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

CROSTATINA DI VERDURE

COSTO: basso

TEMPO: medio

DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:

4 Dischi di pasta brisé

300gr Caprino

1 Patata novella

1 Carota

1 Zucchina

10 Piattoni

2 Rametti basilico

2 Rametti di menta

1 Rabarbaro

q.b. Olio evo, sale

Preparazione:

Inserire i dischi di pasta brisé negli appositi stampi dopo averli unti con olio, metterli in forno per una precottura per 15 min. a 170°C. Amalgamare il caprino con l'aiuto di una frusta e metterlo in una saccapoche con punta da pasticceria.

Mondare tutte le verdure, tagliare le carote e le zucchine sottili, mentre la patata e il rabarbaro a

cubettini, saltandole in padella separatamente senza l'aggiunta di grassi.

Togliere la crostatina dal forno e impiattare farcendola con il caprino e le verdure.

Rifinire con delle foglie di carote, basilico e menta.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**