Alessandro Borghese Kitchen Sound, sorbetto all'ananas con pollo

img-20170724-050938-57733edc

SORBETTO ALL’ANANAS CON POLLO ALLO ZENZERO
(*Costo € - Tempo *** - Difficoltà ###)*

Ingredienti:
Mezzo ananas
400g di acqua
300g di zucchero
Bacche di ginepro, pepe, liquirizia, cannella, anice stellato, cardamomo e vaniglia q.b.
Scorza di arancio e limone q.b.
Per il pollo:
1 petto di pollo
Zenzero fresco q.b.
Salsa di soia e sale nero q.b.
Basilico e olio EVO q.b.

Preparazione:
Per lo sciroppo versa in un pentolino: acqua, zucchero semolato, spezie, scorza di arancio e scorza di limone e porta ad ebollizione.
In una ciotola, frulla l’ananas e incorpora lo sciroppo filtrato. Manteca il composto nella gelatiera.
Taglia il pollo incidendolo sul dorso, bagnalo con la salsa di soia, grattugia sopra dello zenzero e lascia marinare per qualche minuto.
In una padella rovente scotta il pollo dal lato in cui lo hai inciso.
Impiatta adagiando il pollo al centro del piatto, affianca il sorbetto all’ananas e completa con un giro d’olio extravergine d’oliva. Dai un tocco di colore con fiocchi di sale nero e foglioline di basilico.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno