Alessandro Borghese Kitchen Sound, gelato di riso thai. VIDEO

img-20170724-052526-7ca8c2fd

GELATO DI RISO THAI CON FRUTTI DI BOSCO E LIME
*(Costo €€ - Tempo *** - Difficoltà #)*

Ingredienti:
250g di riso thai cotto in 1l di latte
500ml di latte bollito
30g di latte in polvere
50g di zucchero
50g di panna e vaniglia q.b.
Frutti di bosco q.b.
Salsa di frutti di bosco q.b.
Timo e scorza di lime q.b.
Per il Vin Brulè:
500ml di vino rosso
Cannella, chiodi di garofano, anice stellato, bacche di ginepro, 1 bacca di vaniglia e zucchero q.b.

Preparazione:
All’interno di ciotola capiente, aggiungi: il riso thai bollito, la panna, il latte in polvere, lo zucchero semolato, il latte e i semi di vaniglia.
Frulla il composto con l’aiuto di un mixer, creando una crema.
Pastorizza e manteca il composto nella gelatiera.
Per la preparazione del vin brulè, versa in un pentolino il vino con le spezie e porta a bollore lasciando ridurre. Una volta pronto ricordati di filtrarlo.
Nel frattempo, taglia grossolanamente mirtilli, more, lamponi e scaldali in un pentolino per qualche

secondo con la salsa ai frutti di bosco.
Impiatta mettendo la quenelle di gelato al riso thai sopra al ragù di frutti di bosco; decora con qualche goccia di vin brulè ridotto, scorzette di lime e foglioline di timo.

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