Alessandro Borghese Kitchen Sound, gelato fritto miele e cannella

img-20170725-025244-c78dc0be

GELATO FRITTO CON MELE E CANNELLA
*(Costo € - Tempo *** - Difficoltà ##)*

Ingredienti:
250g di gelato alla crema
84g di farina 00
70g di amido di mais
acqua gassata fredda q.b.
2 mele
distillato di mele q.b.
40g di pinoli
40g di uvetta
1 noce di burro
2 cucchiai di zucchero
Menta q.b.
Olio di arachidi q.b.
Cannella q.b.

Preparazione:
Crea con l’aiuto di un cucchiaio bagnato, delle quenelle di gelato alla crema e inserisci dei bastoncini di legno, come a formare degli spiedini. Fai raffreddare in freezer.
Per la pastella, mescola in una ciotola la farina e l’amido di mais setacciate. Incorpora a filo, l’acqua gassata fredda fino raggiungere la giusta densità. Aromatizza con la cannella.
A parte, sbuccia le mele e tagliale a dadini. Saltale in padella aggiungendo zucchero, uvetta e pinoli.

Quando iniziano a dorare, incorpora una noce di burro e sfuma con il distillato di mele. Fai evaporare per qualche secondo e togli dal fuoco.
Raffreddati sufficientemente gli spiedini di gelato, immergili nella pastella e friggi in olio bollente (180 gradi) per pochissimi secondi.
Servi gli spiedini sopra al letto di mele caramellate. Decora con qualche fogliolina di menta.

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