Alessandro Borghese Kitchen Sound, gelato al Malaga con agrumi. VIDEO

img-20170731-032346-1d0cb6fc

GELATO AL MALAGA CON INSALATA DI AGRUMI
*(Costo € - Tempo *** - Difficoltà ###)*

Ingredienti:
400g di latte
250g di panna fresca
50g di marsala
1 bacca di vaniglia
4/5 tuorli
140g di zucchero
1 arancia
1 limone
1 lime
1 mandarino
Basilico q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio EVO q.b.
Per decorare:
Uvetta sultanina rinvenuta nel marsala q.b.
Variegato al dulce de leche fiocchi d’avena e noccioline q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:
Versa latte, panna, semi di vaniglia e marsala all’interno di un pentolino. Metti sul fuoco e porta a

bollore.
A parte, monta i tuorli con lo zucchero e incorporali al latte e alla panna mescolando bene con una frusta.
Una volta addensata la crema, mantecala nella gelatiera.
Per l’insalata di agrumi, pela a vivo gli agrumi (arancia, limone, mandarino, lime) e ricavane due spicchi ciascuno. Mettili in una ciotola, aggiusta di sale e pepe , aggiungi qualche fogliolina di basilico e un filo di olio extravergine d’oliva.
Disponi al centro del piatto una quenelle di gelato, accompagna con l’insalata di agrumi, l’emulsione di uvetta sultanina rinvenuta nel marsala e il variegato.

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