Alessandro Borghese Kitchen Sound, sorbetto alla mela verde e zenzero

img-20170804-015749-c2e78898

SORBETTO ALLA MELA VERDE CON ACETO BALSAMICO E ZENZERO CANDITO
*(Costo € - Tempo *** - Difficoltà ###)*

Ingredienti:
Succo di limone q.b.
Acqua q.b.
Zucchero q.b.
4 Mele verdi
1 radice di zenzero
Per decorare:
Aceto balsamico q.b.
Fiorellini di rosmarino q.b.

Preparazione:
Crea uno sciroppo, versando in un pentolino acqua e zucchero.
Nel frattempo, pela le mele, tagliale a pezzetti e frullale. Ottenuta una purea, aggiungi il succo di limone e lo sciroppo raffreddato. Manteca nella gelatiera.
Per lo zenzero candito, leva la buccia dalla radice di zenzero, taglialo a cubetti e sbollentalo in acqua calda per qualche minuto.
Scola lo zenzero e caramellalo in un pentolino con acqua e zucchero. Lascia ridurre.
Sporca il piatto con qualche goccia di balsamico. Adagia una quenelle di sorbetto alla mela verde e concludi con dei pezzettini di zenzero e fiorellini di rosmarino.

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