# Alessandro Borghese Kitchen Sound, ecco il gelato al panpepato

img-20170806-135352-7d752d1b

**GELATO AL PANPEPATO**
*(Costo €€ - Tempo *** - Difficoltà ##)*

**Ingredienti**:
400g di latte
250g di panna fresca
1 stecca di vaniglia
4/5 tuorli
140g di zucchero
Miele q.b.
40g di mandorle pelate
40g di pinoli
40g di nocciole
40g di cioccolato fondente
40g di uvetta
Cedro e arancia candite q.b.
Una fetta grande di panettone
Chicchi di caffè q.b.
Pepe q.b.
Foglioline di melissa q.b.

**Preparazione**:
Per la preparazione del gelato, unisci in un pentolino: latte, panna e semi di vaniglia. Porta ad ebollizione (82°C).

A parte monta i tuorli, lo zucchero e il miele. Aggiungi in seguito i pinoli, le noci, le mandorle, le nocciole, l’uvetta, il cioccolato fondente a pezzetti e una grattata abbondante di pepe. Frulla bene il tutto.
Raggiunti gli 82 gradi, incorpora il composto frullato nel pentolino insieme al latte e alla panna. Mescola velocemente aiutandoti con una frusta. In seguito manteca nella gelatiera.
Nel frattempo ricava delle strisce e dei cubetti piccolissimi di panettone. Tostali in padella per qualche minuto.
Impiatta disponendo alla base il panettone a cubetti, sopra una quenelle di gelato al panpepato, una spolverata di chicchi di caffè tostati e dei pezzettini di cedro e arancia candite. Concludi con foglioline di melissa e la striscia di panettone tostato.

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