Alessandro Borghese Kitchen Sound, gelato allo yogurt con pomodorini

borghese-2-76f44ed4

GELATO ALLO YOGURT CON POMODORINI CONFIT
*(Costo € - Tempo *** - Difficoltà ###)*

Ingredienti:
750g di yogurt bianco greco
60g di zucchero
100g di panna
Pomodori confit q.b.
Basilico q.b.
Zucchero q.b.
Olio EVO q.b.
Sale e pepe q.b.
Scorza d’arancia q.b.
Aglio q.b.
Per decorare:
Pinoli q.b.
Rucola q.b.

Preparazione:
Per la preparazione del gelato, versa in un pentolino lo zucchero e la panna. Quando lo zucchero si è sciolto, versa il composto in una ciotola e incorpora lo yogurt. Amalgama bene il tutto fino a formare una crema. Trasferisci nella gelatiera e manteca.
Incidi il pomodoro per ottenere dei petali e disponili su una teglia ricoperta di carta da forno. Condisci i petali con zucchero, sale, fettine di aglio sottilissime, scorzetta d’arancia, foglioline di basilico, pepe e olio extravergine. Cuoci in forno per 2 ore a 90°C.

A parte, tosta i pinoli in padella.
Servi il gelato gourmet su un letto di pinoli tostati e tritati grossolanamente. Prosegui con qualche fogliolina di rucola croccante, petali di pomodori confit appassiti in forno e un giro di olio extravergine d’oliva.

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