Alessandro Borghese Kitchen Sound, un sorbetto al pomodoro con pesto

borghese-3-8e279dc2

SORBETTO AL POMODORO CON PESTO ALLA GENOVESE E ACCIUGHE
*(Costo € - Tempo *** - Difficoltà ###)*

Ingredienti:
250g di acqua
500g di succo di pomodoro
150g di zucchero semolato
Basilico q.b.
Aglio q.b.
Pinoli q.b.
Olio EVO q.b.
Parmigiano grattugiato q.b.
Sale e pepe q.b.
Ghiaccio q.b.
Acciughe q.b.

Preparazione:
Versa in un pentolino: acqua, zucchero e succo di pomodoro. Aggiusta di sale e porta a bollore.
Manteca nella gelatiera.
Nel frattempo all’interno di un mixer aggiungi: pinoli, parmigiano, foglie di basilico fresco, 1 lamella d’aglio, qualche cubetto di ghiaccio e olio extravergine d’oliva.
Servi il tuo sorbetto al pomodoro, all’interno di una coppa martini. Decora con qualche goccia di pesto alla genovese, un’acciuga tagliata a pezzetti, una grattata di pepe, foglioline di basilico e per concludere un giro di olio extravergine d’oliva.

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