Alessandro Borghese Kitchen Sound, le ostriche con sorbetto. VIDEO

borghese-7-54c4e835

OSTRICHE CON SORBETTO LIMONE E BASILICO

TEMPO: molto lungo
COSTO: basso
DIFFICOLTA': media

Ingredienti:
250g acqua
Scorza di 4 limoni
Succo di 4 limoni
150g zucchero semolato
20 ostriche
Foglioline di basilico fresco q.b.

Preparazione:
Per il sorbetto, verso l'acqua e lo zucchero all'interno della macchina del gelato, e pastorizza ad una temperatura di 65 gradi.
Terminata la pastorizzazione, aggiungi il succo e la scorza di limone.
Continua la preparazione, mantecando il sorbetto.
Nel frattempo, apri le ostriche stando attento a mentenere intatto il frutto.
Impiatta!
Versa il sale grosso sul fondo del piatto. Adagia sopra l'ostrica, prosegui con una kenel di sorbetto al limone e termina con foglioline di basilico.

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