Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, insalata di arancia. VIDEO

borghese-9-71a664c8

INSALATA DI ARANCIA E ANATRA MARINATA
Con Maurizio Bernardini e Jacopo Balerna

TEMPO: 12 h e 30 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
Per il gelato:
1500 ml spremuta di arancia
350g zucchero

Per l'aroma d'arancio:
20g Scorza di arancia
20g Zucchero

Per la marinatura:
200g di Arance
20g zucchero
10g sale
1 finocchio

Per l'anatra marinata:
1 petto d'anatra
50g sale

50g zucchero
Arancia q.b.
Finocchio q.b.

Preparazione:
Per marinare l'anatra: disponi il petto d'anatra in una ciotola e ricoprilo con sale, zucchero, pezzetti di arancia e ciuffo del finocchio. Ricopri il tutto con la pellicola trasparente e lascia marinare in firgorifero almeno 12 ore.
Ricopri una teglia con la carta forno e adagia le olive nere. Infornale a 95 gradi per 3-4 ore.
Per il gelato, incorpora lo zucchero al succo d'arancia e mixa con un frullatore ad immersione.
Aggiungi l'aroma all'arancia (scorza e zucchero tritati un mixer) e l'arancia marinata (almeno 12 ore con sale e zucchero).
Versa la miscela nella macchina del gelato e manteca per 6 minuti.
Impiattiamo!
Affetta un trancetto di anatra marinata e abbrustolisci la pelle con il cannello, cosicchè i grassi si sciolgano.
Sforna le olive prive di acqua, falle raffreddare e tritale a coltello.
Affetta il finocchio.
Posiziona il trancio di anatra sul piatto e affianca il trito di olive nere. Adagia sopra al trito di olive una pallina di sorbetto all'arancia e concludi con pezzettini di finocchio, un giro di olio extravergine di oliva e pepe pestato a mortaio.

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