Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, gelato al gorgonzola

borghese-11-62570788

GELATO AL GORGONZOLA PICCANTE CON PERA AL VINO ROSSO
Con Antonio Mezzalira

TEMPO: 35 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
Per il gelato:
175g gorgonzola piccante
500g latte intero
65g panna fresca
200g zucchero
20g miele di acacia
40g latte magro in polvere
3g farina di semi di carrube
sale q.b.

per la pera al vino rosso:
2 pere
4 cucchiai di zucchero
1 stecca piccola di cannella
2 chiodi di garofano q.b.
500 ml di vino

Preparazione:
Versa in un pentolino il latte e la panna. Porta a bollore.
Mischia le polveri con una frusta (zucchero, latte in polvere, farina di semi di carrube). Aggiusta di sale e versale nel latte.
Spezzetta il gorgonzola in una brocca, aggiungi il miele e versa il latte caldo. Frulla tutto con un mixer ad immersione.
Versa la miscela nella macchina del gelato e pastorizza per qualche minuto. Prosegui con la mantecazione per 17 minuti circa.
Pela le pere, tagliale a spicchi e versale in un pentolino insieme alla cannella, lo zucchero, i chiodi di garofalo e il vino. Cuoci fino a restringere la salsa e a rendere le pere della consistenza desiderata.
Impiattiamo!
Adagia sul piatto le pere cotte al vino rosso, affianca una pallina di gelato e completa con un tocco di verde: foglioline di menta.

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