Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, sorbetto al brasato. VIDEO

borghese-12-acba511c

SORBETTO AL BRASATO CON RIDUZIONE DI VIN BRULE' E BOUQUET GARNI'
Con Stefano Guizzetti

TEMPO: 5 h
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
per il sorbetto:
400g brasato
130g trealosio
130g destrosio
5g stabilizzante neutro
(fibre di agrumi e cicoria)
335g acqua

per il bouquet garni'
500ml vino rosso
2 cucchiai di zucchero
2 stecche di cannella
3 chiodi di garofano
1 mela verde
1 costa di sedano
timo q.b., salvia q.b.
rosmarino q.b.

variegato ai frutti di bosco q.b.

Preparazione:
Scalda un tegame con un filo di olio extravergine di oliva. Aggiungi il sedano, la carota e la cipolla tritati a coltello e rosola per qualche minuto.
Incorpora la carne tagliata a cubetti e continua a rosolare. Sfuma con il vino rosso e in seguito aggiungi qualche mescolo di brodo. Lascia evaporare e copri il composto con un comperchio. Cuoci a fiamma dolce per 4 ore senza far restringere il suo brodo.
Nel frattempo, crea il bouquet garnì legando i rametti di timo,timo serpillo,salvia, rosmarino, con dei filamenti della costa di sedano.
Versa in un pentolino: il vino, lo zucchero, le stecche di cannella, i chiodi di garofalo, il bouquet garnì e qualche spicchio di mela. Cuoci per 30 minuti fino a farlo restringere.
Per il sorbetto, versa in una brocca il brasato, il trealosio, il destrosio, stabilizzante neutro.Frulla tutto con un mixer ad immersione, così da rendere omogenea la miscela. Aggiusta di sale.
Versa la miscela nella macchina del gelato e manteca per 6 minuti circa.
Impiattiamo!
Metti alla base un cucchiaio di variegato di frutti di bosco, adagia una pallina di gelato al brasato prosegui decorando con la riduzione di vin brulè, foglioline di salvia,timo, un giro di olio extravergine di oliva e pepe di mulinello.

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