Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, sorbetto all'arancia VIDEO

borghese-13-80b87e37

SORBETTO ALL'ARANCIA E AMARO D'ERBE CON SCAMBI
Con Angelo Grasso

TEMPO: 25 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
per il sorbetto:
500g succo d'arancia
100g amaro d'erbe
250g zucchero
1000g acqua
2g farina di semi di carruba

Per gli scampi:
8 scampi
10 pomodorini
1 carota
1 costa di sedano
scorza di lime q.b.
timo q.b.
menta q.b.
basilico q.b.

Preparazione:

Per il sorbetto, versa la zucchero e la carrube in una brocca, aggiungi l'acqua e il succo d'arancia.

Mescola bene il tutto con una frusta, per amalgamare bene gli ingredienti.

Versa la miscela nella macchina e pastorizza a 30 gradi.

Terminata la pastorizzazione,manteca fino a raggiungere la temperatura di -5 gradi e aggiungi l'amaro d'erbe.

Priva gli scampi del carapace,e pela la carota. Taglia la carota a lamelle sottili e immergile in acqua e ghiaccio insieme al sedano tagliato a pezzetti.

Taglia i pomodori e privali dei semini e immergi anche loro in acqua e ghiaccio.

Pesta a mortaio il pepe.

Impiatta!

Condisci gli scampi in una ciotola con: olio extravergine di oliva, sale e pepe. Posizionali al centro del piatto uno in fila all'altro e decorali con le verdurine (carota, sedano e pomodorini) per dare un tocco di colore. Termina con una grattata di scorza di lim, timo, basilico, menta e una pallina di sorbetto all'arancio e amaro d'erbe.

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