Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, gelato all'aranzada. VIDEO

borghese-15-4723538d

GELATO ALLA'ARANZADA CON MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU, RICOTTA E ZAFFERANO
Con Giuseppe Cassola

TEMPO: 35 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
per il gelato:
500 G DI PANNA
1000 g di latte
28 g di latte magro disidratato
243 g di zucchero
112 g di burro
28 g DI glucosio
31 g di destrosio
5 g DI farina di carruba
arancE CANDITE Q.B.
50 g di miele, 100 g di mandorle

per la millefoglie:
pane carasau q.b.
200 g di ricotta di pecora
PISTILLI DI ZAFFERANO q.b.
SALE, pepe E OLIO EVO q.b.

rosmarino q.b.

Preparazione:
Versa in un pentolino la panna, il latte, lo zucchero, il destrosio e il burro. Una volta sciolto il burro aggiungi il glucosio e la farina di carruba. Continua a mescolare fino a raggiungere il bollore
Dopo aver raggiunto il bollore, versa il composto in una brocca insieme al miele, le mandorle e l'arancia caramellata. Frulla il composto con un mixer ad immersione.
Versa la miscela nella macchina del gelato e manteca.
Disponi qualche sfoglia di pane carasau su una teglia ricoperta di carta forno. Condiscila con olio extravergine di oliva, pepe e rosmarino e scaldala in forno per 2 o 3 minuti a 200 gradi.
In una ciotola, amalgama la ricotta con il pepe, l'olio extravergine di oliva e il sale.
Sforna il pane carasau e componi il piatto!
Crea due kenel di ricotta, aiutandoti con due cucchiai, disponile sul piatto una sopra l'altra intervallandole con delle sfoglie di pane carasau. Decora con il miele, i pistilli di zafferano e una kenel di gelato all'aranzada.

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