Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, sorbetto alla birra. VIDEO

borghese-16-47fdc487

SORBETTO ALLA BIRRA CON ARROSTICINI E CAVOLFIORI
Con Ida di Biaggio

TEMPO: 35 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
per il sorbetto:
520 g di acqua
247 g di saccarosio
5g di farina di semi di carruba
190 g DI sciroppo di glucosio disidratato
30 g DI inulina
1 l di birra scura

per gli arrosticini:
8 arrosticini di pecora
1 cavolfiore
sale E PEPE q.b.
BURRO q.b.
parmigiano q.b.
olio evo q.b.
VARIEGATO AL MARRON GLACÉ
ERBE FRESCHE q.b.

Preparazione:

Sgrana il cavolfiore e sbollentalo in acqua calda.

Preriscalda il forno a 180 gradi.

Per il sorbetto,versa in una brocca: l'acqua, il saccarosio, la farina di carruba, lo sciroppo di glucosio e l'inulina. Inizia a frullare per far si che si sciolgano gli zuccheri.

Prosegui aggiungendo al composto la birra e lascia riposare per qualche minuto la miscela.

Scola i cavolfiori e condiscili in una teglia con burro e parmiggiano. Gratina in forno per circa 10 minuti a 180 gradi.

Versa la miscela all'interno della macchina del gelato e mantecha per 6 minuti.

Scalda a fuoco vivace la piastra per gli arrosticini.

Cuoci gli arrosticini sulla piastra qualche minuto per lato.

Sforna il cavolfiore.

Impiattiamo!

Disponi gli arrosticini sul piatto, accostaci il cavolfiore gratinato e termina con foglioline di timo, variegato al marron glacè, e una kenel di sorbetto alla birra.

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