Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, sorbetto di rapa rossa

borghese-17-708f8a4a

SORBETTO DI RAPA ROSSA CON SCORZETTA DI ARANCIA E ROLLE' DI GALLETTO
Con Marco Radicioni

TEMPO: 1h
COSTO: medio
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
per il sorbetto:
2kg di rapa rossa centrifugata
360 g di zucchero di canna grezzo
200 ML DI ACQUA
50 G DI ZUCCHERO
1 arancia
5 olive

per il rolle':
4 petti di galletto
rete di maiale Q.B.
50 G DI lardo
Timo q.b.
rosmarino q.b.
salvia q.b.
BASILICO Q.B.
sale grosso e pepe q.b.

olio evo q.b.

Preparazione:
Ricava il petto dal galletto e taglialo a libro.
Pesta a mortaio il pepe in grani, il sale grosso, foglioline di timo, rosmarino e salvia.
Taglia a pezzettini il lardo e incorporalo alle spezie pestate a mortaio. Trita tutto nuovamente a coltello e utilizza il composto come ripieno per il petto.
Avvolgi il petto ripieno con la rete di maiale e a sua volta con la pellicola trasparente.Lascialo riposare in frigorifero per 20 minuti.
Scalda una padella con un filo di olio extravergine, ed elimina la pellicola trasparente dal rollè. Rosola il rollè in padella per qualche minuto e prosegui la cottura in forno a 210 gradi per 11 minuti.
Per il sorbetto, incidi un'arancia e ricavane la scorza. Disponi le scorzette su una teglia ricoperta di carta forno insieme alle olive nere tagliate a metà. Inforna a 180 gradi per 2-3 minuti.
Versa nel frullatore la rapa centrifugata e lo zucchero di canna e frulla per amalgamare bene il tutto.
Manteca la miscela nella macchina del gelato per 6 minuti circa.
Versa in un pentolino 1 bicchiere di acqua e 1 cucchiaio di zucchero. Porta a bollore fino a creare un caramello.
Sforna le scorzette di arancio e sminuzzale a coltello, versale nel composto di acqua e zucchero e lascia caramellare. Quando le scorzette sono caramellate lascia rafreddare.
Impiatta!
Priva il rollè della testa e della coda. Taglialo a metà e disponilo sul piatto.Affiancalo con una pallina di sorbetto alle rape rosse, la scorzetta di arancia caramellato e le olive nere. Termina con una grattata di pepe e un filo di olio extravergine di oliva.

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