Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, sorbetto al passion fruit

borghese-19-b8786189

SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE, MANGO E BASILICO CON SGOMBRO MARINATO
Con Gabriele Scarponi

TEMPO: 4h: 30 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
per il sorbetto:
350 g di mango
200 g di frutto della passione
87,5 g di destrosio
60 g di glucosio disidratato
20 g di inulina
7.5 g di farina di semi di carrube
380 g di saccarosio
895 g di acqua
BASILICO Q.B.
1 scatola di lamponi
5 G di gelatina
per lo sgombro marinato:
2 sgombri
1 KG DI sale grosso
1 KG DI ZUCCHERO

timo q.b., salvia q.b.
menta, origano E BASILICO q.b.
1 ARANCIA A FETTE

Preparazione:
Ricava i filetti dallo sgombro senza privarli della pelle. Aiutati con una pinzetta per eliminare le spine e prosegui tagliando il filetto a metà. Disponi i filetti in una ciotola e ricoprili con sale, zucchero (in egual misura 50:50), origano,timo,menta,salvia e fettine di arancia.
Lascia riposare in frigorifero per almeno 4 ore.
Versa in una brocca: il saccarosio, il destrosio, il glucosio,inulina,farina di semi di carruba e acqua.
Amalgama bene gli zuccheri, aiutandoti con un frullatore ad immersione. Prosegui aggiungendo il frutto della passione, foglioline di basilico e il mango. Continua a frullare con il mixer.
Versa la miscela nella macchina del gelato e manteca per 6 minuti circa.
Ammolla la gelatina in acqua.
Strizza la gelatina e frullala con i lamponi, per creare una salsa.
Dopo averli fatti marinare, sciacqua i filetti di sgombro sotto l'acqua e privali della pelle (come una pellicola) e preparati ad impiattare!
Taglia a dadini i filetti di sgombro marinato e posizionali sul piatto come 'base'. Adagia sopra una pallina di sorbetto al frutto della passione e completa con la salsa ai lamponi e foglioline di basilico.

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