Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, sorbetto mela zenzero

borghese-aaa88feb

SORBETTO MELA, ZENZERO E ROSMARINO CON FILETTO DI LOMBO AL CAFFE'
Con Giuseppe Zerbato

TEMPO: 25 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
per il sorbetto:
260 g di zucchero semolato
10 g di sciroppo di glucosio disidrratato
10 g di inulina, 25 g di destrosio
1,5 g di farina di semi di carruba
8 g di zenzero, 2 g di rosmarino
600 g di mele, 260 g di acqua
FIBRA DI AGRUMI
1 fettina di MELA essiccata
zenzero caramellato q.b.

per il lombo di agnello:
500 g di lombo di agnello
burro q.b.
1 cucchiaino di caffè in polvere
rosmarino
olio evo q.b.

SALE Q.B. E PEPE IN GRANI Q.B.

Preparazione:

Per il sorbetto, versa in una brocca la mela tagliata a cubetti, il limone e l'acqua. Frulla bene il tutto con l'aiuto di un mixer ad immersione. Prosegui aggiungendo: il destrosio, la farina di semi di carruba, l'unulina, lo zucchero semolato, lo sciroppo di glucosio, lo zenzero e il rosmarino. Continua a frullare per amalgamare al meglio gli ingredienti.

Versa la miscela nella macchina del gelato e manteca per circa 6 minuti.

In una ciotola ammorbidisci il burro con il caffè,il sale e il pepe pestato a mortaio.

Rifinisci il filetto dal grasso in eccesso e massaggialo con il burro aromatizzato.

Scalda una padella e rosola il filetto per qualche minuto per lato. Lascialo riposare.

Impiattiamo!

Posiziona nel piatto la pallina di sorbetto sotto una sfoglia di mela disidratata. Prosegui decorando con rametto di rosmarino e zenzero caramellato. Taglia a becco d'anatra il filetto di lombo affiancalo al sorbetto e concludi con un giro di olio extravergine e aghi di rosmarino.

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