Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, gelato alla zucca e grana

borghese-2-18d8a087

GELATO ALLA ZUCCA, GRANA E PROSCIUTTO ESSICCATO CON RISOTTO MANTOVANO
Con Guido Zandonà

TEMPO: 35 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
per il gelato:
350 g di polpa di zucca
300 g di latte fresco
70 g di saccarosio
80 G DI DESTROSIO
80 g di grana padano DOP
20 G di zucchero invertito
40 g di latte in polvere
30 g di miele, 35 g di panna q.b.
10 g di amido di mais
200 g di prosciutto veneto dop essiccato
per il risotto:
250 g di riso vianone nano
250 g di salsiccia mantovana
1/2 cipolla
vino bianco q.b.

burro Q.B., BASILICO q.b. E PEPE Q.B
variegato di pistacchio q.b.

Preparazione:
Sgrana la salsiccia.
Taglia grossolanamente la cipolla e rosolala in un tegame insieme al burro. Una volta che la cipolla si imbiondisce,incorpora la salsiccia e continua a rosolare fino a fargli perdere il suo colore rosato.
Sfuma con il vino e lascia evaporare.
In un altro tegame versa 275g di acqua, quando inizia a prendere bollore, cala il riso e cuoci per 8 minuti. Terminati gli 8 minuti ricopri il tegame con della pellicola trasparente e lascia cuocere per altri 12 minuti a fuoco spento.
Per il gelato, versa in una brocca: il latte, la panna, lo zucchero, il destrosio, il latte in polvere, la zucca e il grana padano. Frulla bene tutto con l'aiuto di un mixer ad immersione.
Versa la miscela nella macchina del gelato e mantecala.
Ultimata la cottura del riso, incorporalo alla salsiccia rosolata. Manteca bene gli ingredienti e IMPIATTA!
Disponi il riso sul fondo del piatto, adagia sopra una pallina di gelato, il prosciutto essiccato, e una goccia di variegato al pistacchio. Non dimenticarti della fogliolina di basilico.

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