Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, gelato di ricotta di pecora

borghese-3-5f52346c

GELATO DI RICOTTA DI PECORA,MIELE E PINOLI CON BARRETTA DI FRUTTA SECCA
Con Gianfrancesco Cutelli

TEMPO: 1h 10 minuti
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
per il gelato:
560 g di latte fresco
240 g di ricotta di pecora
100 g di saccarosio
55 g di destrosio
35 g di miele di spiaggia
10 g di tuorlo fresco
2.5 g di farinA di carruba
0.5 g di sale, 35 g di pinoli

per la barretta di frutta:
70 g di fiocchi di avena
30 g di mandorle intere
30 g di noci sgusciate
20 g di frutta disidratata
1/2 cucchiaino di sale
40 g Di sciroppo d'acero

30 g di miele MILLEFIORI, 15 g di zucchero
cioccolato fondente E BASILICO q.b.

Preparazione:
Ricopri una placca con della carta da forno, versaci le mandorle e le noci sgusciate. Inofrna a 150 gradi per 5 minuti.(ventilato)
Terminati i cinque minuti, spolvera le noci e le mandorle con i fiocchi di avena e cuoci ancora in forno per qualche minuto.
A parte, scalda in un pentolino lo sciroppo d'acero, lo zucchero di canna, sale e il miele. Porta a bollore.
Sforna le mandorle e aggiungile insieme alla frutta disidratata e i fiocchi d'avena nello sciroppo portato a ebollizione.
Stendi l'impasto ottenuto su un foglio di carta forno, livellalo con una marisa e cuoci in forno a 150 gradi per 20 minuti.
Per il gelato, rompi le uova e versa i tuorli nel latte. Mescola bene con una frusta e aggiungi: destrosio,saccarosio,farina di semi di carrube,sale.
Versa il composto in un pentolino e pastorizzalo in un pentolino fino a raggiungere gli 85 gradi. Lascia freddare in frigorifero e in seguito aggiungi: la ricotta di pecora e il miele. Frulla tutto con l'aiuto di un mixer per amalgamare bene gli ingredienti.
Versa la miscela nella macchina del gelato e manteca per 15 minuti.
Terminata la preparazione del gelato, aggiungi una manciata di pinoli non tostati e riponilo in freezer a stabilizzare.
Sciogli il cioccolato fondente a bagno maria.
Sforna l'impasto di frutta secca dal forno e lascialo raffreddare. Taglialo con un coltello e conferiscigli la forma di una barretta.
Immergi la barretta per un solo lato, nel cioccolato fondente fuso e lasciale raffreddare su un foglio di carta forno.
Taglia a pezzettini la barretta e posizionala sul fondo del piatto. Adagia sopra una kenel di gelato e termina con foglioline di menta.

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