Alessandro Borghese Kitchen Sound, panna cotta soia e mandorle. VIDEO

borghese-15-c3b5e7bd

PANNA COTTA SOIA E MANDORLE

Tempo: ***
Costo:**
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
140 g mandorle pelate
5 g mandorle armelline
600 g panna di soia
1 pz vaniglia
40 g zucchero
4 g agar agar
30 g zucchero
Succo di 2 lime
Acqua q.b.
Croccante alle mandorle per decorare

Preparazione:
Tritare grossolanamente mandorle e mandorle armelline. In un pentolino versare la panna di soia, aggiungere le mandorle tritate, la polpa di un baccello di vaniglia e lo zucchero.
Mescolando scaldare a fiamma moderata, poi aggiungere l’agar agar e il restante zucchero. Continuare a mescolare portando a 85°C, poi filtrare il composto direttamente nel piatto dove si servirà il dolce con un setaccio a maglie fini. Lasciare raffreddare in frigo per circa 1 ora.

Per il gel di lime scaldare in un pentolino il succo del lime aggiungendo lo zucchero e l’acqua. Portare a 85°C e aggiungere l'agar agar. Mescolare bene e versare il liquido caldo in una ciotola. Far gelificare in frigorifero, poi passare al cutter per ottenere un gel di lime.
Decorare la panna cotta con dei puntini di gel di lime, del croccante e delle foglie di basilico fresco.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno