Alessandro Borghese Kitchen Sound, un sorbetto... alla birra. VIDEO

img-20170727-042605-4be0f385

SORBETTO ALLA BIRRA CON TATAKI DI TONNO
(*Costo € € - Tempo *** - Difficoltà ##*)

Ingredienti:
1l di acqua gassata
300g di zucchero
1l di birra
Succo di 1/2 limone e di 1/2 arancio
4 tranci di tonno
Miele e sesamo q.b.
Olio EVO q.b.
Per decorare:
Variegato al mango, yozu e passion fruit q.b.
Sale nero q.b.
1 peperoncino fresco, maggiorana e melissa

Preparazione:
Versa all'interno di un pentolino la birra e lasciala ridurre per eliminare l'alcool.
Per la base del sorbetto, fai bollire in un pentolino: zucchero semolato, acqua gassata, succo di limone e succo d'arancia. Mescola fino a sciogliere lo zucchero.
Quando la birra e lo sciroppo sono pronti, mantecali nella gelatiera.
Nel frattempo, metti a scaldare una padella anti-aderente con un filo d'olio.
In una ciotola, fai aderire il miele al pezzo di tonno e in seguito impanalo nel sesamo. Scottalo qualche minuto su tutti i lati.

Adagia al centro del piatto qualche fettina di tonno. Affianca il gelato alla birra con una quenelle di variegato.
Concludi con una lamella di peperoncino, erbe aromatiche, sale nero, maggiorana, melissa e un giro di olio extravergine d’oliva.

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