

Alessandro Borghese Kitchen Sound, gelato al Malaga con agrumi. VIDEO

img-20170731-032346-1d0cb6fc

GELATO AL MALAGA CON INSALATA DI AGRUMI

*(Costo € - Tempo *** - Difficoltà ###)*

Ingredienti:

400g di latte

250g di panna fresca

50g di marsala

1 bacca di vaniglia

4/5 tuorli

140g di zucchero

1 arancia

1 limone

1 lime

1 mandarino

Basilico q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio EVO q.b.

Per decorare:

Uvetta sultanina rinvenuta nel marsala q.b.

Variegato al dulce de leche fiocchi d'avena e noccioline q.b.

Basilico q.b.

Preparazione:

Versa latte, panna, semi di vaniglia e marsala all'interno di un pentolino. Metti sul fuoco e porta a

bollire.

A parte, monta i tuorli con lo zucchero e incorporali al latte e alla panna mescolando bene con una frusta.

Una volta addensata la crema, mantecala nella gelatiera.

Per l'insalata di agrumi, pela a vivo gli agrumi (arancia, limone, mandarino, lime) e ricavane due spicchi ciascuno. Mettiti in una ciotola, aggiusta di sale e pepe , aggiungi qualche fogliolina di basilico e un filo di olio extravergine d'oliva.

Disponi al centro del piatto una quenelle di gelato, accompagna con l'insalata di agrumi, l'emulsione di uvetta sultanina rinvenuta nel marsala e il variegato.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno