

Alessandro Borghese Kitchen Sound, gelato al sedano con speck. VIDEO

screenshot-20170802-0359582-a732ed77

GELATO AL SEDANO CON SPECK CROCCANTE

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

Ingredienti:

250/350g di sedano cotto in acqua

1l di latte ridotto a 600ml

50g di zucchero

10g di miele

35g di latte in polvere

100ml di panna fresca

4 fette di speck

1 pomodoro ramato

1 fogliolina di sedano

Sale nero q.b.

Olio di arachidi q.b.

Pepe nero q.b.

Preparazione:

Lava i gambi di sedano e pelali per eliminare i filamenti in eccesso.

Tagliuzzalo a cubetti.

Riempi una pentola d'acqua e metti a bollire il sedano a cubetti per una decina di minuti.

Nel frattempo adagia le fettine di speck tra due fogli di carta da forno e rendile croccanti in forno per circa 15 minuti a 225°C.

Scola il sedano sbollentato.

Per il gelato, metti in una ciotola parte del sedano già sbollentato e aggiungi : zucchero, latte in polvere, miele d'acacia e latte ridotto. Frulla il tutto con un mixer e in seguito incorpora la panna. Manteca il composto nella gelatiera.

A parte, in un pentolino, unisci acqua, zucchero e la restante parte di sedano. Porta lentamente a bollore così da caramellarlo.

Sforna le fettine di speck e lascia raffreddare.

Incidi su un lato il pomodoro ramato e sbollentalo in un pentolino per qualche minuto in acqua calda.

In seguito, pela la buccia e friggila in olio bollente.

Impiatta disponendo sul fondo una polvere di speck sbriciolato, prosegui con una quenelle di gelato al sedano e decora con le bucce di pomodoro fritto, sedano caramellato, sale nero, foglioline di sedano e una grattata di pepe.

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