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