Alessandro Borghese Kitchen Sound, gelato alla salvia con... faraona

img-20170803-014630-4af24467

GELATO ALLA SALVIA CON ROLLE' DI FARAONA
*(Costo € - Tempo *** - Difficoltà ###)*

Ingredienti*:*
1l di latte
50g di glucosio
200g di zucchero
220g di panna
70g di latte in polvere (3.6% di grasso)
7,5g di farina di carrube
200g di salvia fresca
1 petto di faraona
Mostarda mantovana q.b.
Prezzemolo q.b.
Pinoli q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio EVO q.b.
Salsa pesche e zafferano q.b.
Succo di limone q.b.
Per decorare:
Pinoli q.b.
Salvia striata q.b.

Preparazione:
Mescola in una ciotola capiente, i seguenti ingredienti: latte, panna, farina di carrube, latte in polvere, glucosio, zucchero e foglioline di salvia tritata a coltello. Frulla il composto con l'aiuto di un mixer, in seguito pastorizza e manteca nella gelatiera.
Togli la pelle dal petto di faraona e mettila da parte. Batti il petto tra due fogli di carta da forno con movimenti che partono dal centro verso l'esterno. Aggiusta di sale e pepe.
Per il ripieno, trita finemente a coltello: il prezzemolo, la mostarda mantovana, i pinoli e una parte del petto e della pelle conservata.
Farcisci il petto con il ripieno e, aiutandoti con la pellicola trasparente, crea un salsicciotto. Immergilo in acqua bollente per 10/15 minuti.
Nel frattempo, in una ciotola mescola la salsa pesche-zafferano, l'olio EVO, il succo di limone e il sale.
Sbollentata la faraona, togli delicatamente la pellicola e rosolala in padella insieme alla pelle rimasta tagliata a pezzetti. Raggiungi la doratura. Aggiusta di sale e pepe.
Taglia la faraona a fettine, adagiale sul piatto e affianca una quenelle di gelato alla salvia sopra ad un trito di pinoli.
Termina con la salsa pesche-zafferano, foglioline di menta striata, una grattata di pepe e un filo di olio extravergine d'oliva.

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