

Alessandro Borghese Kitchen Sound, le ostriche con sorbetto. VIDEO

borghese-7-54c4e835



OSTRICHE CON SORBETTO LIMONE E BASILICO

TEMPO: *molto lungo*

COSTO: *basso*

DIFFICOLTA': *media*

Ingredienti:

250g acqua

Scorza di 4 limoni

Succo di 4 limoni

150g zucchero semolato

20 ostriche

Foglioline di basilico fresco q.b.

Preparazione:

Per il sorbetto, verso l'acqua e lo zucchero all'interno della macchina del gelato, e pastorizza ad una temperatura di 65 gradi.

Terminata la pastorizzazione, aggiungi il succo e la scorza di limone.

Continua la preparazione, mantecando il sorbetto.

Nel frattempo, apri le ostriche stando attento a mantenere intatto il frutto.

Impiatta!

Versa il sale grosso sul fondo del piatto. Adagia sopra l'ostrica, prosegui con una kenel di sorbetto al limone e termina con foglioline di basilico.

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