

Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, il gelato burro e alici

borghese-5-388af06a



GELATO BURRO E ALICI CON TARTARE DI CARNE MARINATA

Con Simone de Feo e Matteo Razzini

TEMPO: 12 h e 30 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

Per il gelato Burro e Alici:

100 g burro da pasticceria (82% mg):

100g alici sott'olio (sgocciolate)

105g trealosio

85g destrosio

100g latte magro in polvere

5g sale

2g stabilizzanti

503g acqua

Per la carne marinata:

450g Carne di manzo

50g Zucchero

50g Sale

Ruta q.b.

Origano q.b.

Menta q.b.

Salvia q.b.

Pepe.

Olio q.b.

Preparazione:

Taglia delle fettine di carne e marinale in una ciotola con: zucchero,sale,ruta,menta,salvia e origano tritati finemente.

Copri la ciotola con la pellicola trasparente e fai riposare in frigorifero per 12 ore

Nel frattempo taglia a pezzettini una fetta di pane e tostala in padella per qualche minuto.

Per il gelato:

Versa nell'acqua: gli zuccheri (trealosio, destrosio), latte magro in polvere,sale , stabilizzante e le alici.

Frulla il composto con un mixer ad immersione. Aggiungi il burro.

Versa la miscela all'interno della macchina del gelato e pastorizza per 8-9 minuti. Terminata la preparazione, manteca il tutto per altri 12 minuti.

Terminato il tempo di marinazione, taglia a coltello la carne.

Impiattiamo!

Adagia il pane bruscato sul fondo del piatto, sovrapponi una pallina di gelato. Affianca la carne tagliata a tartare all'interno di un coppa pasta. Decora con foglioline di ruta, menta, salvia, un giro d'olio e una spolverata di pepe.

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