Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, sorbetto basilico datterino

borghese-10-82da727a

SORBETTO BASILICO, DATTERINO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO CON PASTA FRITTA
Con Giorgio Zenaboni

TEMPO: 35 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
per il sorbetto:
400g pomodorini datterino
330ml acqua
50g saccarosio
35g sciroppo di glucosio disidratato
100g maltodestrina
35g destrosio
40g inulina
10g sale
10g addensante
5 foglie di basilico
ciocolato fondente q.b.
zucchero semolato q.b.
8 nidi di fettuccine
olio evo q.b.
basilico q.b.

Preparazione:

Per il sorbetto, taglia a metà i pomodorini datterini, versali in un boccale e aggiungi il sale, l'acqua e il basilico. Frulla tutto con un mixer ad immersione.

Dopo aver frullato il composto incorpora gli zuccheri (glucosio,inulina, destrosio,maltodestrina,saccarosio,addensante) e mescola energeticamente con una frusta.

Versa la miscela all'interno della macchina del gelato e manteca per 6/7 minuti circa.

Terminata la mantecazione aggiungi al sorbetto delle scaglie di cioccolato e mescola.

Porta a bollore l'acqua per la pasta. Cala i nidi e cuoci.

Scola la pasta e lasciala raffreddare. Versala in una ciotola e 'snodala' con un filo di olio extravergine.

Nel frattempo scalda l'olio extravergine di oliva in un pentolino.

Aiutandoti con un mescolo, crea un nido di pasta e immergilo nell'olio caldo. Raggiunta la croccantezza desiderata, scola il nido su carta assorbente e impanalo nello zucchero semolato.

Preparati ad impiattare!

Disponi una pallina di sorbetto nell'angolo del piatto e cospargilo con qualche scaglia di cioccolato fondente. Affianca il nido di pasta fritta e decora con foglioline di basilico.

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