

Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, sorbetto alla birra. VIDEO

borghese-16-47fdc487



SORBETTO ALLA BIRRA CON ARROSTICINI E CAVOLFIORI

Con Ida di Biaggio

TEMPO: 35 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

per il sorbetto:

520 g di acqua

247 g di saccarosio

5g di farina di semi di carruba

190 g DI sciroppo di glucosio disidratato

30 g DI inulina

1 l di birra scura

per gli arrosticini:

8 arrosticini di pecora

1 cavolfiore

sale E PEPE q.b.

BURRO q.b.

parmigiano q.b.

olio evo q.b.

VARIEGATO AL MARRON GLACÉ

ERBE FRESCHE q.b.

Preparazione:

Sgrana il cavolfiore e sbollentalo in acqua calda.

Preriscalda il forno a 180 gradi.

Per il sorbetto, versa in una brocca: l'acqua, il saccarosio, la farina di carruba, lo sciroppo di glucosio e l'inulina. Inizia a frullare per far sì che si sciolgano gli zuccheri.

Prosegui aggiungendo al composto la birra e lascia riposare per qualche minuto la miscela.

Scola i cavolfiori e condiscili in una teglia con burro e parmigiano. Gratina in forno per circa 10 minuti a 180 gradi.

Versa la miscela all'interno della macchina del gelato e mantecha per 6 minuti.

Scalda a fuoco vivace la piastra per gli arrostiticini.

Cuoci gli arrostiticini sulla piastra qualche minuto per lato.

Sforna il cavolfiore.

Impiattiamo!

Disponi gli arrostiticini sul piatto, accostaci il cavolfiore gratinato e termina con foglioline di timo, variegato al marron glacé, e una kenel di sorbetto alla birra.

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