

Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, sorbetto di barbabietola



SORBETTO BARBABIETOLA E ORIGANO CON GASPACHO DI FRUTTA E VERDURA

Con Alessandro Croce

TEMPO: 25 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

per il sorbetto:

400 g di barbabietola

390 g di acqua

100 g di maltodestrina

50 g di sciroppo di glucosio disidratato

50 g di destrosio, 10 g di addensante

SALE E ACETO DI MIRTILLO Q.B.

per il gazpacho:

1 carota, 1 peperone rosso

1 peperone giallo, 1 cetriolo

1 costa di sedano bianco

2-3 POMODORI, 1 ZUCCHINA

1 kiwi, 2 fragole

olio evo q.b., sale q.b.

polvere di abanero q.b.

4/5 cubetti di ghiaccio

4 fette di pane bruscato

aceto di vino bianco q.b.

BASILICO E MENTA Q.B.

Preparazione:

Pela la carota e tagliala a pezzettini. Fai lo stesso con il peperone rosso, il peperone giallo, il sedano bianco, e il cetriolo.

Versa la verdura a pezzettini nel boccale di un frullatore (tenendo da parte qualche pezzettino per guarnizione) insieme al kiwi, le fragole, l'olio extravergine di oliva, il ghiaccio e la polvere di abanero. Frulla tutto, così da amalgamare bene gli ingredienti. Aggiusta di sale e di aceto di vino bianco. Mescola ancora bene il tutto.

Ricava dei bottoni di cetriolo e tienili da parte per guarnire.

Per il sorbetto, versa in una brocca: l'acqua, la barbabietola a pezzetti e lo sciroppo di glucosio disidratato. Frulla tutto con un mixer ad immersione e aggiusta di sale. Continua aggiungendo: il destrosio, la maltodestrina e l'addensante. Amalgama tutto con una frusta e manteca nella macchina del gelato per 6 minuti circa.

Taglia qualche fetta di pane bruscato e taglialo grossolanamente a pezzetti!

Versa il gaspacho di frutta e verdura sul fondo del piatto, adagia i pezzettini di pane bruscato e infine una kenel di sorbetto alla barbabietola. Termina con l'origano, i bottoni di cetriolo le verdure a pezzetti, foglioline di basilico e un giro di olio extravergine di oliva.

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