Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, sorbetto di barbabietola

borghese-18-2f6c6a23

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 centriolo e tienili da parte per guarnire.
Per il sorbetto, versa in una brocca: l'acqua, la barbabietola a pezzetti e lo sciroppo di glucosio disitratato. 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 verdurine 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