

# Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, sorbetto mela zenzero

borghese-aaa88feb



**SORBETTO MELA, ZENZERO E ROSMARINO CON FILETTO DI LOMBO AL CAFFE'**

**Con Giuseppe Zerbato**

**TEMPO: 25 min**

**COSTO: basso**

**DIFFICOLTA': bassa**

## **Ingredienti:**

per il sorbetto:

260 g di zucchero semolato

10 g di sciroppo di glucosio disidratato

10 g di inulina, 25 g di destrosio

1,5 g di farina di semi di carruba

8 g di zenzero, 2 g di rosmarino

600 g di mele, 260 g di acqua

**FIBRA DI AGRUMI**

1 fettina di MELA essiccata

zenzero caramellato q.b.

per il lombo di agnello:

500 g di lombo di agnello

burro q.b.

1 cucchiaino di caffè in polvere

rosmarino

olio evo q.b.

SALE Q.B. E PEPE IN GRANI Q.B.

**Preparazione:**

Per il sorbetto, versa in una brocca la mela tagliata a cubetti, il limone e l'acqua. Frulla bene il tutto con l'aiuto di un mixer ad immersione. Prosegui aggiungendo: il destrosio, la farina di semi di carruba, l'unulina, lo zucchero semolato, lo sciroppo di glucosio, lo zenzero e il rosmarino. Continua a frullare per amalgamare al meglio gli ingredienti.

Versa la miscela nella macchina del gelato e manteca per circa 6 minuti.

In una ciotola ammorbidisci il burro con il caffè, il sale e il pepe pestato a mortaio.

Rifinisci il filetto dal grasso in eccesso e massaggialo con il burro aromatizzato.

Scalda una padella e rosola il filetto per qualche minuto per lato. Lascialo riposare.

Impiattiamo!

Posiziona nel piatto la pallina di sorbetto sotto una sfoglia di mela disidratata. Prosegui decorando con rametto di rosmarino e zenzero caramellato. Taglia a becco d'anatra il filetto di lombo affiancalo al sorbetto e concludi con un giro di olio extravergine e aghi di rosmarino.

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