

# Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, gelato alla zucca e grana

borghese-2-18d8a087



**GELATO ALLA ZUCCA, GRANA E PROSCIUTTO ESSICCATO CON RISOTTO MANTOVANO**

**Con Guido Zandonà**

**TEMPO: 35 min**

**COSTO: basso**

**DIFFICOLTA': bassa**

## **Ingredienti:**

per il gelato:

350 g di polpa di zucca

300 g di latte fresco

70 g di saccarosio

80 G DI DESTROSIO

80 g di grana padano DOP

20 G di zucchero invertito

40 g di latte in polvere

30 g di miele, 35 g di panna q.b.

10 g di amido di mais

200 g di prosciutto veneto dop essiccato

per il risotto:

250 g di riso vianone nano

250 g di salsiccia mantovana

1/2 cipolla

vino bianco q.b.

burro Q.B., BASILICO q.b. E PEPE Q.B  
variegato di pistacchio q.b.

**Preparazione:**

Sgrana la salsiccia.

Taglia grossolanamente la cipolla e rosolala in un tegame insieme al burro. Una volta che la cipolla si imbiondisce, incorpora la salsiccia e continua a rosolare fino a fargli perdere il suo colore rosato.

Sfuma con il vino e lascia evaporare.

In un altro tegame versa 275g di acqua, quando inizia a prendere bollore, cala il riso e cuoci per 8 minuti. Terminati gli 8 minuti ricopri il tegame con della pellicola trasparente e lascia cuocere per altri 12 minuti a fuoco spento.

Per il gelato, versa in una brocca: il latte, la panna, lo zucchero, il destrosio, il latte in polvere, la zucca e il grana padano. Frulla bene tutto con l'aiuto di un mixer ad immersione.

Versa la miscela nella macchina del gelato e mantecala.

Ultimata la cottura del riso, incorporalo alla salsiccia rosolata. Manteca bene gli ingredienti e  
**IMPIATTA!**

Disponi il riso sul fondo del piatto, adagia sopra una pallina di gelato, il prosciutto essiccato, e una goccia di variegato al pistacchio. Non dimenticarti della fogliolina di basilico.

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