Sandwich gourmet? Provate con il gelato al pistacchio di Andrea Berton

img2761-34988952

Lo chef Andrea Berton, che ci regala la sua ricetta del gelato al pistacchio salato ideale per un sandwich gourmet inedito.

PER PREPARARE 90 GRAMMI DI PASTA DI PISTACCHIO

- 200 gr di pistacchi tostati
- 10 gr di sale Maldon
- 20 gr di olio di semi

Versare tutti gli ingredienti in un mixer e frullare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea

PER PREPARARE IL GELATO

- 600 gr di latte
- 30 gr di latte in polvere
- 50 gr di panna
- 140 gr di zucchero semolato
- 50 gr di glucosio
- 90 gr di pasta di pistacchio
- 5 gr di stabilizzante per gelati

Unire in un contenitore lo zucchero semolato, lo stabilizzante e il latte in polvere, quindi mescolare bene. Portare a 40 gradi il latte e la panna, unire il glucosio e gli zuccheri. Portare a bollore, unire la pasta di pistacchio ed emulsionare bene, raffreddare e mantecare.

Nel segno del gourmet: il restyling del sandwich