

Alessandro Borghese Kitchen Sound, gelato fritto miele e cannella

img-20170725-025244-c78dc0be

GELATO FRITTO CON MELE E CANNELLA

*(Costo € - Tempo *** - Difficoltà ##)*

Ingredienti:

250g di gelato alla crema
84g di farina 00
70g di amido di mais
acqua gassata fredda q.b.
2 mele
distillato di mele q.b.
40g di pinoli
40g di uvetta
1 noce di burro
2 cucchiari di zucchero
Menta q.b.
Olio di arachidi q.b.
Cannella q.b.

Preparazione:

Crea con l'aiuto di un cucchiaino bagnato, delle quenelle di gelato alla crema e inserisci dei bastoncini di legno, come a formare degli spiedini. Fai raffreddare in freezer.

Per la pastella, mescola in una ciotola la farina e l'amido di mais setacciate. Incorpora a filo, l'acqua gassata fredda fino raggiungere la giusta densità. Aromatizza con la cannella.

A parte, sbuccia le mele e tagliale a dadini. Saltale in padella aggiungendo zucchero, uvetta e pinoli.

Quando iniziano a dorare, incorpora una noce di burro e sfuma con il distillato di mele. Fai evaporare per qualche secondo e toglilo dal fuoco.

Raffreddati sufficientemente gli spiedini di gelato, immergili nella pastella e friggi in olio bollente (180 gradi) per pochissimi secondi.

Servi gli spiedini sopra al letto di mele caramellate. Decora con qualche fogliolina di menta.

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