

Alessandro Borghese Kitchen Sound, gelato alla salvia con... faraona

img-20170803-014630-4af24467

GELATO ALLA SALVIA CON ROLLE' DI FARAONA

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

Ingredienti:

1l di latte

50g di glucosio

200g di zucchero

220g di panna

70g di latte in polvere (3.6% di grasso)

7,5g di farina di carrube

200g di salvia fresca

1 petto di faraona

Mostarda mantovana q.b.

Prezzemolo q.b.

Pinoli q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio EVO q.b.

Salsa pesche e zafferano q.b.

Succo di limone q.b.

Per decorare:

Pinoli q.b.

Salvia striata q.b.

Preparazione:

Mescola in una ciotola capiente, i seguenti ingredienti: latte, panna, farina di carrube, latte in polvere, glucosio, zucchero e foglioline di salvia tritata a coltello. Frulla il composto con l'aiuto di un mixer, in seguito pastorizza e manteca nella gelatiera.

Togli la pelle dal petto di faraona e mettila da parte. Batti il petto tra due fogli di carta da forno con movimenti che partono dal centro verso l'esterno. Aggiusta di sale e pepe.

Per il ripieno, trita finemente a coltello: il prezzemolo, la mostarda mantovana, i pinoli e una parte del petto e della pelle conservata.

Farcisci il petto con il ripieno e, aiutandoti con la pellicola trasparente, crea un salsicciotto. Immergilo in acqua bollente per 10/15 minuti.

Nel frattempo, in una ciotola mescola la salsa pesche-zafferano, l'olio EVO, il succo di limone e il sale. Sbollentata la faraona, togli delicatamente la pellicola e rosolala in padella insieme alla pelle rimasta tagliata a pezzetti. Raggiungi la doratura. Aggiusta di sale e pepe.

Taglia la faraona a fettine, adagiale sul piatto e affianca una quenelle di gelato alla salvia sopra ad un trito di pinoli.

Termina con la salsa pesche-zafferano, foglioline di menta striata, una grattata di pepe e un filo di olio extravergine d'oliva.

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