

Alessandro Borghese Kitchen Sound, sorbetto alla mela verde e zenzero

img-20170804-015749-c2e78898

SORBETTO ALLA MELA VERDE CON ACETO BALSAMICO E ZENZERO CANDITO

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

Ingredienti:

Succo di limone q.b.

Acqua q.b.

Zucchero q.b.

4 Mele verdi

1 radice di zenzero

Per decorare:

Aceto balsamico q.b.

Fiorellini di rosmarino q.b.

Preparazione:

Crea uno sciroppo, versando in un pentolino acqua e zucchero.

Nel frattempo, pela le mele, tagliale a pezzetti e frullale. Ottenuta una purea, aggiungi il succo di limone e lo sciroppo raffreddato. Manteca nella gelatiera.

Per lo zenzero candito, leva la buccia dalla radice di zenzero, taglialo a cubetti e sbollentalo in acqua calda per qualche minuto.

Scola lo zenzero e caramellalo in un pentolino con acqua e zucchero. Lascia ridurre.

Sporca il piatto con qualche goccia di balsamico. Adagia una quenelle di sorbetto alla mela verde e concludi con dei pezzettini di zenzero e fiorellini di rosmarino.

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