

Alessandro Borghese Kitchen Sound, un sorbetto al pomodoro con pesto

borghese-3-8e279dc2

SORBETTO AL POMODORO CON PESTO ALLA GENOVESE E ACCIUGHE

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

Ingredienti:

250g di acqua

500g di succo di pomodoro

150g di zucchero semolato

Basilico q.b.

Aglione q.b.

Pinoli q.b.

Olio EVO q.b.

Parmigiano grattugiato q.b.

Sale e pepe q.b.

Ghiaccio q.b.

Acciughe q.b.

Preparazione:

Versa in un pentolino: acqua, zucchero e succo di pomodoro. Aggiusta di sale e porta a bollore.

Manteca nella gelatiera.

Nel frattempo all'interno di un mixer aggiungi: pinoli, parmigiano, foglie di basilico fresco, 1 lamella d'aglio, qualche cubetto di ghiaccio e olio extravergine d'oliva.

Servi il tuo sorbetto al pomodoro, all'interno di una coppa martini. Decora con qualche goccia di pesto alla genovese, un'acciuga tagliata a pezzetti, una grattata di pepe, foglioline di basilico e per concludere un giro di olio extravergine d'oliva.

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